

Menu du

TAGGAT
RESTAURANT

soir

Asperge blanche <i>Espuma d'ail confit, cecina de boeuf, chapelure grillée à l'ail, huile de paprika</i>	17€	ENTRÉES
Ravioles d'escargot <i>Beurre d'escargots, crème de betterave, noisettes torréfiées, persil frit</i>	17€	
Velouté de petits pois 🌿 <i>Petits pois frais, ricotta au miel, vinaigrette au gravlax noix de pécan</i>	15€	
.....		
Poitrine de veau confite <i>Beurre Café de Paris, ail des ours, chou-fleur rôti, échalion confit à l'érable, graines de coriandre</i>	30€	PLATS
Thon Ruby Ikejime <i>Bisque de crabe vert, artichauts, panisse, câprons, croûtons de shokupan, capucine frite</i>	32€	
Carré d'agneau de la ferme de Clavisy <i>Croûte d'herbes, jus d'agneau réduit aux baies des minorités, pomme paillasson, sauce romesco, cébette à la flamme</i>	32€	
Sucrine de la Drôme braisée 🌿 <i>Sauce blanche, condiment olive, shiitakés lyonnais, oignons frits, tuile de pain, huile verte</i>	26€	
.....		
Fromage affiné de la Fromagerie Tête d'Or 🏠	11€	DESSERTS
Rhubarbe <i>Meringue acidulée, gel de fraise, fromage blanc monté à la vanille, tuile de rhubarbe, sorbet à la fraise</i>	12€	
Pomme caramélisée <i>Sablé breton, mousse de pomme au romarin, mascarpone à la badiane, opaline</i>	12€	
Brioche perdue <i>Caramel ananas, namelaka coco, coco caramélisée</i>	11€	

: Viande origine France
: Prix TTC et service compris
: Liste des allergènes sur demande

Formules

Entrée-Plat-Dessert
Entrée-Plat

52€
41€