

Menu du

midi

T A G G A T

CAFÉ RESTAURANT

Cuisine créative
et de saison

Aubergine confite

Lard de Colonnata, crème d'aubergine fumée, pignons de pin, coriandre, vinaigrette au sésame

Tartare de truite

Cream cheese wasabi, fenouil glacé, vinaigrette au yuzu, chips de riz

Crème de petits pois 🌿

Noix de cajou, gremolata, ricotta affinée, huile verte

Canette des Dombes

Concombres libanais marinés, muhammara, sauce unagi, haricots azuki

Sébaste

Coques, sauce poulette, céleri branche, huile de fenouil, salade de quinoa

Tomates rôties 🌿

Beurre d'herbes, fleurs de printemps, cébette à la flamme, mascarpone à l'aneth, oignons frits

Laruns 🏠

Confiture de fraises au poivre verveine, amandes et graines de courge torréfiées, salade de jeunes pousses

Abricot rôti

Fromage blanc, granola, miel au romarin, gel abricot

Clafoutis aux cerises

Gel de cerise noire, cerises fraîches, glace vanille, chouchous aux noix de pécan

ENTREES

PLATS

DESSERTS

Viande origine France
Liste des allergènes sur demande
Prix TTC et service compris
Nous n'acceptons pas les chèques,
ni les tickets restaurant

Formules

Entrée-Plat-Dessert 33€
Entrée-Plat 29€

A la carte

Entrée 12€
Plat 24€
Dessert 8€