

Menu

du

midi

TAGGAT
CAFÉ RESTAURANT

Cuisine créative
et de saison

Maquereau à la flamme

Labné, daikon, huile rouge, oignons marinés

Œuf poché

Champignons brun, lard, croûtons de shokupan, noisettes

Velouté de courge rôtie

Crème de sarrasin, condiment graines de courge & ail noir, brunoise de butternut, sarrasin soufflé

Pintade des Dombes

Sauce hoisin au pruneau, crème de carotte au lait de coco, pomme Anna aux cèpes, échalote confite

Truite d'Isère

Purée de panais, crème de persil, haricots de Paimpol, crumble de nori, persil frit

Risotto de pois cassés & épeautre

Poireaux, beurre blanc, ail confit, crémeux de jaune d'œuf, huile verte

Fromage frais de chèvre

Miel au romarin, graines de tournesol, sorbet à l'aneth

Poire pochée

Namelaka au chocolat noir, crumble cacao-sésame, glace tonka

Crémeux cacahuète

Sablé breton, dulcey de leche, chouchou cacahuète

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€