

Menu du soir

TAGGAT
RESTAURANT

Maquereau à la flamme		17€
Labné, poutargue, daikon, huile rouge, oignons marinés		
Œuf poché		17€
Jus de viande crémé, champignons sauvages, lard, croûtons de shokupan, noisettes		
Velouté de courge rôtie 🍷		16€
Crème de sarrasin, condiment graines de courge & ail noir, brunoise de butternut, sarrasin soufflé		
.....		
Queue de lotte		31€
Chou pointu, pil-pil au shiso, avoine, crème d'encre de seiche		
Filet de canette		32€
Sauce hoisin au pruneau, crème de carotte au lait de coco, pomme Anna aux cèpes, échalote confite		
Omble chevalier		32€
Purée de panais, crème de persil, haricots de Paimpol, crumble de nori, persil frit		
Risotto de pois cassés & épeautre 🍷		26€
Poireaux, beurre blanc, ail confit, crémeux de jaune d'œuf, huile verte		
.....		
Fromage frais de chèvre 🍷		11€
Miel au romarin, graines de tournesol, sorbet au cerfeuil		
Mûre		12€
Namelaka au chocolat noir, gel et papier de mûre, crumble cacao-sésame, glace tonka		
Crémeux cacahuète		12€
Sablé breton, dulcey de leche, chouchou cacahuète		

ENTRÉES

PLATS

DESSERTS

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

Formules	
Entrée-Plat-Dessert	52€
Entrée-Plat	41€