Menu du midi

TAGGAT
RESTAURANT

Cuisine créative
et de saison

ENTREES

Velouté de courge
Morue fumée, huile fumée au foin, raisins secs, noix de cajou

Couteaux
Brocolis flambés, purée de brocolis au wasabi, sabayon au miso, cacahuètes

Œuf parfait
Oignon soubise, comté, sarrasin soufflé, oignons frits

PLATS

Ballotine de volaille farcie
Champignons et épinards, légumes de saison, velours de potimarron, jus réduit

Filet de daurade
Pistou d'épinards, petits légumes, purée de céleri-rave à l'huile d'olive

Risotto aux champignons
Parmesan, dés de butternut, huile de noisette

DESSERTS

Cashel irish blue
Chutney de pruneaux, pignons de pin, salade de pousses

Myrtille
Mousse aux marrons, biscuit à la noisette, sorbet à la myrtille poivrée, meringues

Coings confits
Financier aux amandes, granola, glace à l'érable, gel au coing

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

A la carte	
Entrée	12€
Plat	24€
Dessert	8€

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