Carte du soir

TAGGAT
RESTAURANT

ENTRÉES

Tête de veau croustillante — 16€
Fondue de poireaux, sauce teriyaki, salade de jeunes pousses

Émietté de crabe — 17€
Purée d'avocat, zestes de citron, coriandre, huile de sésame, feuille de brick croustillante

Velouté de champignons — 16€
Oeuf poché, champignons de saison, huile d'olive, croustillant de pain

PLATS

Filet de boeuf — 34€
Effeuillé de choux de Bruxelles, brocolis rôtis, condiments d'épinards, jus corsé

Lotte rôtie au beurre noisette — 32€
Petits légumes de saison et shiitakés, pétales de bonite séchée, émulsion de dashi

Butternut rôti au four — 24€
Petit légumes de saison, tuile de pain, jus de légumes réduit

DESSERTS

Cashel Irish blue — 11€
Chutney de pruneaux, pignons de pin, salade de pousses

Citron — 12€
Ganache montée mascarpone-vanille, suprêmes de citrons verts et jaunes, crumble de spéculoos

Myrtille — 12€
Mousse aux marrons, biscuit à la noisette, sorbet à la myrtille poivrée, meringues

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