

Menu du

soir

T A G G A T
CAFÉ RESTAURANT

.....
Cantine créative
Cuisine de saison

Ceviche de skrei, Citron cédrat, Siphon ribot, Gel concombre	16€	ENTRÉES
Œuf poché, Écrasée de patate douce, Saucisse au fenouil, Chimichurri	15€	
Asperges vertes, Hollandaise au dashi, Poutargue, Crumble aux herbes	16€	
Ajo blanco, Huile rouge, Tuile de pain, Pickles de radis noir	14€	
.....
Queue de lotte, Crème d'oursin, Poireaux, Shiitake, Oignons confits, Huile de capucine	32€	PLATS
Chou farci au cochon, Jus corsé, Petit épeautre, Ail confit	29€	
Faux-filet, Crème d'artichaut acidulée, Pakchoï, Gnocchetti	32€	
Rousette meunière, Grenobloise au pomelo, Pommes de terre grenaille, Ail des ours	28€	
Fregola sarda, Petits pois, Crème de gorgonzola, Pistaches, Échalions frits	27€	
.....
Chèvre cendré, Confiture de betterave, Jeunes pousses	11€	DESSERTS
Riz au lait crémeux, Oranges sanguines, Caramel d'orange, Noisettes	11€	
Mousse au chocolat, Tuiles cacao, Chouchou noix de cajou, Huile d'olive	12€	
Brioche perdue, Caramel miso, Mascarpone vanille	11€	

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

Formules
Entrée-Plat
Entrée-Plat-Dessert

41€
52€