

Tamarillos

La cuisine des fruits et des fleurs

Philippe CHAPON et l'équipe du Tamarillos
vous souhaitent une bonne dégustation



Pour votre information, les plats que nous vous proposons sont soumis
aux variations d'approvisionnement du marché et peuvent par conséquent nous faire défaut.
Merci de votre compréhension

Cette formule est servie uniquement le midi
Prix nets, taxes et service compris

Formule Déjeuner*

* Du Lundi au Vendredi (sauf jours fériés)

Les entrées 12€

Noix de St Jacques, Fleurs à croquer aux Pistaches (sup. 4 €)

Plancha de sépions, risotto aux pistils de safran

Les ravioles à l'œuf et parmesan

Entrée du jour

Les plats 18€

Servis avec des Fleurs à Croquer

Noix de St Jacques, purée aux fines herbes

Loup, aux fines herbes, jus vanille (sup. 4 €)

Côte de veau Français, sauce orange

Aiguillettes de canard aux fruits acidulés

Douces fleur à découvrir 2€

moment ludique avec des infusions florales

Le fromage 8€

Les desserts 9€

«Emotion» fraises

«Craquant» pomme - pomme - pomme

Millefeuille vanille, coulis de framboise

Baba à doser soi-même, saveur exotique

Croustillant chocolat

Atmosphère chocolat et fruits

Menu en 3 temps 38€

Formule Déjeuner

Plat du jour 15€

Autour "d'un Mesclun"

Salade repas et fleurs à croquer, avec :

Avocat à l'œuf, festival de fleurs, citron confit 15€

Brochette du jour 18€

Melon à croquer et lamelles de canard fumé 18€

St jacques aux légumes vert 20€

Crevettes aux agrumes, saveurs tomates, fleur de sel 20€

Foie gras vanille, toast 20€

Petite "Douceur"

Frisson glacé 5€

Crème saveur rose et framboise 5€

Une touche de croustillant chocolat 5€

Café Gourmand 7€

