

TEXTURE S'INVITE CHEZ VOUS POUR LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE*

REVEILLON DE NOEL 35€

Saint Jacques de plongées pochées
bouillon sobacha- whisky japonais
courge confite au four

Chapon fermier Naot Breizh
sauce poulette au cumbawa
pulpe de pommes de terre au citron confit

Le Paris - Intra !
(choux craquelin sésame noir
confit de gingembre et yuzu)

MISE EN BOUCHE A PARTAGER 10€

Pâté croûte volaille / champignons
Croustillants de sarrasin / crémeux tofu
Accras de poisson / sauce curry-coriandre

LE BRUNCH DU 25 ET 1^{ER} 25€

Pâté croûte volaille / champignons.
Gaufre à l'andouille
Maki
Truite bio fumé / yuzu kosho
Huîtres pochées / saucisse fumée
Assortiment de fromages biologiques
Kouign Amann / praliné sarrasin - noisette
Brioche marbré au chocolat

CHAMPAGNES, VINS NATURES & COCKTAILS A PRIX CAVISTE

**PENSEZ
A RÉSERVER
DES AUJOURD'HUI
VIA SMS
06 26 25 41 03**

RENSEIGNEMENT ET DEMANDE PARTICULIÈRE :
CONTACT@RESTAURANT-TEXTURE.FR

*paniers repas à emporter, livraison possible
selon conditions, une notice explicative
avec les techniques de remise en
température ainsi que les conseils du chef
seront fournis avec votre commande.

REVEILLON DU NOUVEL AN 39€

Flan japonais de volaille
ormeaux
shiitakes

Pêche du moment
risotto de fregola sarda
miso - truffe

Le Galet !
(Biscuit amande et laitue de mer
ganache chocolat-clémentine
gelée de laitue de mer
mousse chocolat)

8 rue des Cordiers / 7 rue de la Herse
35400 Saint-Malo / Intra-Muros
02 99 48 10 00

www.texture-restaurant.fr

texture
restaurant & mise en bouche



EN PARTENARIAT AVEC
biocoop
LA BIO NOUS RASSEMBLE

L'AUTHENTIK - SAINT-MALO - L'AQUARIUM