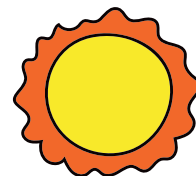
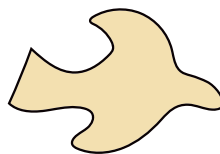


texture

RESTAURANT
& MISE EN BOUCHE



RESERVATION
02.99.48.10.00

★ MISE EN BOUCHE (A LA CARTE)

- Fish sashimi. 9€
- Fish / cucumber maki. 6€
- Spider Crab / Roasted Tomato Soup. 11€
- Pork terrine Texture. 8€
- Pig snouts / seaweed vinaigrette. 7€
- Entrecote my local Normandy / chimichurri. 26€
- Cooked chicken egg 63°C / coconut stew from Paimpol. 6€
- Tamago kake gohan. 6€
- Bao squid ink / marinated vegetables. 7€
- Green beans / virgin apricot. 6€
- Panisse / miso mayonnaise. 6€
- Texture sundae. 5€
- Sweet inspiration. 8.50€

www.texture-restaurant.fr



#restauranttexture

★ MENU INSPIRATION DU MOMENT

(STARTER/DISH/DESSERT 24€)

(STARTER/DISH OR DISH/DESSERT 19€)

Sea almonds / yellow beets / tomato water kombucha / nasturtium sorbet.

Pollack / spelled risotto / mussels - Thai basil.

Chanterelles / buckwheat waffle / fig leaf ice cream.



La plupart de nos produits proviennent de pêche sauvage, culture BIO AB ou d'agriculture raisonnée.
Certains produits peuvent venir à manquer, veuillez nous en excuser.
Les plats «fait maison» sont élaborés sur place à partir de produits bruts.
Pour connaître les allergènes volontairement incorporés dans nos plats,
veuillez consulter le document situé à l' accueil du restaurant.

Prix nets, service inclus

Provenance des viandes : Union européenne - Les chèques ne sont pas acceptés