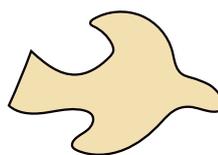
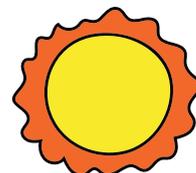


texture

RESTAURANT
& MISE EN BOUCHE



RESERVATION
02.99.48.10.00

★ MISE EN BOUCHE (A LA CARTE)

Sashimi de poisson. 9€

Maki de poisson / concombre. 6€

Araignée de mer / soupe de tomates rôties. 11€

Terrine de cochon Texture. 8€

Museaux de cochon / vinaigrette algues. 7€

Entrecôte ma Normandie locale/ chimichurri. 26€

Œuf de poule cuit 63°C / ragoût de coco de Paimpol. 6€

Tamago kake gohan. 6€

Bao encre de seiche / légumes marinés. 7€

Haricots verts / vierge d'abricot. 6€

Panisse / mayonnaise miso. 6€

Coupe glacée Texture. 5€

Inspiration sucrée. 8€



www.texture-restaurant.fr



#restauranttexture

★ MENU INSPIRATION DU MOMENT

(ENTRÉE/PLAT/DESSERT 24€)

(ENTRÉE/PLAT OU PLAT/DESSERT 19€)

Maquereau en basse température / haricots verts / vierge d'abricots.

Pressé de bœuf/ carottes / siphon tonato.

Fraises marinées au vinaigre balsamique / crème glacée à la verveine.



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

