

BACK FROM OUR TRIP AUGUST

*Ce mois-ci chez Tatar, nos decouvertes de
vacances s'invitent en cuisine.
Nous avons choisi de traduire ces inspirations
a travers notre menu*

Premiere entrée

Champignons sauvages, fruits de fin
de saison, creme de pain brule, bouillon

Deuxieme entrée

Aubergine japonaise, truite saumonee,
dashi

Plat viande

Ballotine de volaille, pomme de terre,
chicken wings

Plat poisson

Peché du jour, coco de païmpol, escabeche
de moule, hollandaise beurre noisette

Dessert

Boule de Berlin, abricot,
yaourt, sarasin

Menu 4 services

Viande
65€

Menu 5 services

Poisson + Viande
85€

Nous informons nos clients que certains plats
peuvent contenir des allergènes. Pour toute
question ou allergie alimentaire, merci de
vous adresser à notre personnel.



BACK FROM OUR TRIP AUGUST

*This month at Tatar, our holiday discoveries
are making their way into our kithcen.
We have chosen to translate theses inspirations
through our menu*

First starter

Wild mushrooms, end-of-season fruits,
burnt bread cream, broth

Second starter

Japanese eggplant, salmon trout,
dashi

Meat Dish

Chicken ballotine, potato,
chicken wings

Fish Dish

Catch of the day, coco de païmpol, mussel
escabeche, brown butter hollandaise

Dessert

Berlin ball, apricot, yoghurt,
buckwheat

Menu 4 courses

Meat
65€

Menu 5 courses

Fish + Meat
85€

We inform our customers that some dishes may
contain allergens. For any questions or food
allergies, please speak to the staff.

