



À table !

RESTAURANT BISTRONOMIQUE

Bienvenue dans mon restaurant où je vous invite à la découverte d'une cuisine réfléchie et créée pour le partage.

Chaque produit est mis en valeur par des productrices et producteurs, passionné(e)s et engagé(e)s qu'en tant que Cheffe j'ai eu la chance de rencontrer au fil de mes aventures.

Maintenant, **passons À Table !**

Camille Guérin

MENU

FORMULE UNIQUE DU SOIR EN 6 SERVICES À 55€*

HORS BOISSONS AVEC PLAT AU CHOIX

*NOUS ADAPTERONS AVEC PLAISIR NOTRE MENU SI VOUS ÊTES ACCOMPAGNÉS DE VOS ENFANTS.
LISTE DES ALLERGÈNES ET ORIGINE DES VIANDES À NOUS DEMANDER SI BESOIN*

ENTRÉES À PARTAGER

ESPUMA DE TOPINAMBOUR AU CAFÉ

Topinambour et cerfeuil tubéreux confits, red meat acidulé et crumble au café

BETTAVIOLI ET HARENG

Purée de poire, céleri branche et huile d'aneth

GALETTE DE SARRASIN CROUSTILLANTE ET ANDOUILLE DE GUÉMÉNÉE

Confit d'oignons au cidre, embeurrée de chou et condiment pruneau

PLATS

PÊCHE DU JOUR *SELON ARRIVAGE* ET BEURRE BLANC À LA SAUCE SOJA TAMARI

Riz sauté au kimchi et légumes d'hiver, champignons de Paris et sobacha

COURGE DU MOMENT, ŒUF POCHÉ ET SAUCE AU FROMAGE BLANC-CURRY

Mousseline de courge, blinis et raisins secs

ÉCHINE DE PORC CONFITE ET SAUCE BARBECUE

Chou rouge étuvé au vin rouge, brioche toastée et condiment à l'orange

DESSERT CUISINÉ

CHEESECAKE AU SÉSAME NOIR, SORBET POIRE-CITRONNELLE, YUZU ET MERINGUE

GÂTEAU À PARTAGER

QUATRE-QUARTS AU GRUÉ DE CACAO ET MARMELADE CLÉMENTINE