



# 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