



# 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*

# ME NU

## FORMULE UNIQUE DU SOIR EN 6 SERVICES À 65€\*

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

#### GÂTEAU AUX HERBES

Bouillon au raifort, huile de citron

#### POISSON SELON ARRIVAGE

#### GRILLÉ AU CHALUMEAU ET PIMENT CHIPOTLE FERMENTÉ

Déclinaison de carottes, navet mariné au gingembre

#### CAPPELLETTI ET GUANCIALE

Mousseline d'oignons, tuile de comté

### PLATS

#### PÊCHE DU JOUR SELON ARRIVAGE

#### ET AÏOLI AU VIN JAUNE

Topinambours en textures, agrumes

#### CANNELLONI FARCI À LA SCAMORZA ET CRÈME DE PERSIL

Chou-fleur, pickles

#### NOIX DE JOUE DE BOEUF ET JUS À LA CITRONNELLE

Betteraves multicolores, gel au vinaigre Pin de Douglas

### ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS

+9€ / personne

### DESSERT CUISINÉ

#### POIRE POCHÉE AU THÉ GENMAÏCHA, GANACHE AU CHOCOLAT 70 % ET CONFIT DE PAMPLEMOUSSE

### GÂTEAU À PARTAGER

#### STICKY PUDDING AUX ÉPICES, GLACE À L'ORANGE SANGUINE

⇒ CE MENU EST AUSSI DISPONIBLE À LA CARTE ⇐