



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.

J'ai ainsi la fierté de vous dire que dans votre assiette vous trouverez du poisson de MKO Fish, de la viande de chez Racine, des fruits & légumes de chez Lune des Moissons, Broko et Gustant, des Épices de la famille Roellinger et bien d'autres... Et pour ce qui est de la vaisselle, c'est Suzie Le Pennek la créatrice !

Maintenant, **passons À Table !**

Camille Guérin

MENU

FORMULE DU SOIR EN 6 SERVICES À 59€*

3 ENTRÉES, 1 PLAT, 2 DESSERTS, HORS BOISSONS
OU CHOIX À LA CARTE

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 (12€)

TAGLIATELLES DE COURGETTE ET OEUF MIMOSA

Lentilles blondes de la Brie, vinaigrette au miel et orange

PRESSÉ DE POMME DE TERRE ET GRAVELAX DE POISSON *SELON ARRIVAGE*

Sauce vitello, pickles de tomate cerise

AREPA (PAIN DE MAÏS) ET EFFILOCHÉ DE POULET AUX HERBES

Toum, raisin sec et pickles de radis

PLATS (34€)

PÊCHE DU JOUR *SELON ARRIVAGE*, SAUCE DUGLÉRÉ

Tian de patate douce et pesto, marmelade de tomate au gingembre

FRITES DE POLENTA, MAYONNAISE JAPONAISE À L'OIGNON

Aubergine confite au miso, concombre grillé au chalumeau et copeaux de parmesan

QUASI DE VEAU AUX OLIVES DE KALAMATA ET ANCHOIS

Mousseline de courgette à l'estragon, légumes nouveaux

ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS

+9€ / personne

PRÉ-DESSERT (10€)

MOELLEUX AU CHOCOLAT, MOUSSE LACTÉE 48%, CERISE EN TEXTURES ET SORBET FROMAGE BLANC-HERBES DU MOMENT

DESSERT CUISINÉ (11€)

CHOU À LA CRÈME ET SAPIN, RHUBARBE ET PRALINÉ AUX AMANDES

ACCORDS METS ET VINS

+24€ pour 3 verres / personne