



# 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

#### CHAMPIGNON FARCI

Duxelle de champignons aux herbes et aux noix,  
espuma sauce soja Tamari et dashi, croustillant au sésame

#### NAVIOLI AU POISSON FUMÉ

Purée de pomme, navets rôtis et huile verte de poireaux

#### FOCACCIA CROUSTILLANTE ET EFFILOCHÉ D'AGNEAU CONFIT

Ajo blanco, condiment Chipotle aux raisins de Corinthe et coriandre

### PLATS

#### PÊCHE DU JOUR *SELON ARRIVAGE* ET SAUCE GINGEMBRE/CITRON VERT ET LAIT DE COCO

Mousseline de panais à la vanille, panais rôtis et amandes torréfiées

#### RISOTTO CARNAROLI ET CRÈME DE COMTÉ 18 MOIS

Fondue de poireaux, pétales d'oignons juteux et condiment poire et balsa blanc

#### FAUX FILET DE BOEUF ET JUS DE VIANDE À LA SAUGE

Millefeuille de patate douce, épinards tombés et cacahuète

### DESSERT CUISINÉ

#### TARTELETTE AU RAISIN ET À L'HIBISCUS, CRÈMEUX À LA MÉLASSE DE GRENADE ET CHANTILLY MASCARPONE AU RAISIN

### GÂTEAU À PARTAGER

#### GÂTEAU AUX PANAIS, NOIX ET GIANDUJA