



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 Pennec la créatrice !

Maintenant, **passons À Table !**

Camille Guérin

M E N U

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€)

SALADE DE TOMATES ANCIENNES, MOZZARELLA

Ketchup de poivrons, cerise, et mouillette

TRUITE CONFITE AU MISO, GRILLÉ AU CHALUMEAU

Concombre en textures, huile de sésame toastée

TORTILLA DE MAÏS CROUSTILLANTE, POITRINE DE VEAU CONFITE

Confit de tomate pimenté, herbes fraîches

PLATS (34€)

PÊCHE DU JOUR SELON ARRIVAGE, JUS DE CAROTTE À LA LAVANDE

Carotte sautée au miel et orange, légumes d'été

COURGETTE RONDE FARCIE À LA RICOTTA, CITRON CONFIT

Quinoa, oignon nouveau grillé, coulis de poivrons

TATAKI DE BOEUF, SAUCE VIERGE À L'ÉCHALOTE NOUVELLE

Millefeuille d'aubergine au pesto, pickles de tomate cerise

ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS

+9€ / personne

PRÉ-DESSERT (10€)

NECTARINE RÔTIE À LA VERVEINE, GLACE AU PAIN GRILLÉ, ARLETTE CROUSTILLANTE DE BRIOCHE

DESSERT CUISINÉ (11€)

ROULÉ À L'ABRICOT, GEL À L'HIBISCUS ET BASILIC

ACCORDS METS ET VINS

+24€ pour 3 verres / personne