



# 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

#### SALADE DE TOMATES MULTICOLORES

Ketchup de poivrons grillés et prunes, burrata et glace à la tomate

#### CANNELONI DE COURGETTE ET MOULES

Riz vinaigré, beurre blanc aux moules et croûtons dorés

#### TATAKI DE BOEUF À LA SAUCE THAÏ

Aubergines fondantes, yaourt à la menthe et noix de cajou

### PLATS

#### PÊCHE DU JOUR *SELON ARRIVAGE* ET SAUCE VIERGE

Mousseline de carottes au beurre noisette, carottes glacées au miel et concombre

#### RIGATONI AUX BLETTES ET AU GORGONZOLA

Sauce tomate ananas, poire grillée et kimchi de blettes

#### EFFILOCHÉ DE BŒUF AU CIDRE

Purée de pommes aux graines de coriandre, pommes et fenouils rôtis et huile d'aneth

### DESSERT CUISINÉ

#### TARTELETTE AUX PRUNES ET MIRABELLES, CRÉMEUX AU BASILIC ET CHANTILLY À LA PRUNE

### GÂTEAU À PARTAGER

#### CLAFOUTIS NECTARINES, CARAMEL AU THÉ ET AMANDES TORRÉFIÉES