



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 DÎNER EN 6 SERVICES À 59€*

3 ENTRÉES, 1 PLAT, 2 DESSERTS, HORS BOISSONS

ACCORDS METS ET VINS 24€

POUR 3 VERRES / PERSONNE

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

CHAMPIGNON DE PARIS FARCI 10 €

Duxelle de champignon aux noix, persil et pomme

TORTILLA DE MAÏS AU POISSON CONFIT, ZESTES D'AGRUMES 13 €

Ecrasé de courge aux épices, cheddar et piment lacto fermenté

SALADE DE RIZ DE CAMARGUE, MAGRET DE CANARD SÉCHÉ 12 €

Textures de navet, cacahuète et coriandre

PLATS

PÊCHE DU JOUR SELON ARRIVAGE, SAUCE AUX ALGUES 33 €

Riz au ponzu, chou-fleur

OKONOMIYAKI, SAUCE BARBECUE 27 €

Radis d'hiver, poireaux grillés et nori

MÉDAILLON DE POULET FERMIER, SAUCE AU CURRY 32 €

Mousseline de céleri rave au beurre noisette, gnocchi de pomme de terre

➤ ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS 9€ ➤

DESSERTS

POMMES CARAMÉLISÉES, MASCARPONE AU CAFÉ DE CHEZ TERRAH, CRUMBLE AU SARRASIN 10 €

CLAFOUTIS AUX POIRES, CHANTILLY AU THÉ 12 €