



# 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

#### CARPACCIO DE BETTERAVES

Vinaigrette à la cacahuète, kimchi de blettes et gel cassis

#### POISSON GRILLÉ ET SIPHON FENOUIL

Poivrons en textures, fenouil lacto fermenté et mélasse de grenade

#### POULET MARINÉ ET SAUCE BLANCHE

Ketchup d'abricot et brioche

### PLATS

#### PÊCHE DU JOUR *SELON ARRIVAGE*, SAUCE AU YAOURT, MISO, ANETH

Pomme de terre grenaille rôties, tomate grillé au chalumeau

#### CANNELLONI DE COURGETTE ET CAVIAR DE COURGETTE AU BASILIC

Riz vinaigré, tomates cerises et féta

#### FAUX FILET DE BOEUF ET JUS DE VIANDE À L'ABSINTHE

Taboulé aux amandes et raisins de Corinthe, pickles de graines de moutarde

### DESSERT CUISINÉ

#### FINANCIER À L'HUILE D'OLIVE ET CITRON, NECTARINES, CRÉMEUX LAVANDE, ET GLACE YAOURT ET MUSCOVADO

### GÂTEAU À PARTAGER

#### MI-CUIT AU CHOCOLAT ET COULIS DE RHUBARBE AU VINAIGRE DE FLEUR DE CERISIER