



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 65€*

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

TARTELETTE AUX FÈVES ET CUMIN

Yaourt au citron confit, pickles d'oignons rouges et coriandre

ESPUMA AU CONCOMBRE ET COQUILLAGE DE SAISON

Concombre sauté au mirin, kiwi et sésame noir

JAMBON PERSILLÉ CROUSTILLANT

Datte, chipotle et moutarde

PLATS

PÊCHE DU JOUR *SELON ARRIVAGE* ET SAUCE VIERGE AU BASILIC ET OIGNON NOUVEAU

Pomme Anna, caviar de courgette et courgette grillée au chalumeau

RISOTTO AUX ASPERGES ET BEURRE D'AIL

Radis, vinaigrette macadamia et croustillant de parmesan

QUASI DE VEAU ET JUS AUX ANCHOIS FUMÉS

Carottes en textures, échalote pickles et ail des ours

DESSERT CUISINÉ

MOUHALABIEH À L'EAU DE ROSE, RHUBARBE POCHÉE, FILO CROUSTILLANTE ET PISTACHES

GÂTEAU À PARTAGER

GANACHE AU CHOCOLAT NOIR, NOISETTES TORRÉFIÉES ET VINAIGRE SAKURA