



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

GALETTE DE SARRASIN ET ÉCRASÉ DE COURGE AUX RAISINS SECS

Red meat, mayonnaise au balsamique et amandes effilées

BAVAROISE DE CHOU-FLEUR AU TANDOORI ET TATAKI DE POISSON

Poireaux grillés, sésame noir et sauce au tahiné et lait de coco

CHOU FARCI À L'ÉCHINE DE PORC CONFITE

Riz Koshihikari, sauce moutarde et condiment pomme-raifort

PLATS

PÊCHE DU JOUR *SELON ARRIVAGE* ET SAUCE VIN JAUNE

Purée de topinambour, cerfeuil tubéreux confit et noix

RISOTTO À LA CRÈME DE COURGE ET CITRON CONFIT

Potimarron rôti, parmesan et émulsion châtaigne

SHORT RIBS DE BOEUF ET SAUCE AIGRE DOUCE AU CHIPOTLE

Mousseline de céleri rave au beurre noisette, datte et échalote confite

DESSERT CUISINÉ

CHEESECAKE QUATRE ÉPICES, CRÈMEUX CLÉMENTINE, SORBET POIRE-GINGEMBRE ET MERINGUE À LA CANNELLE

GÂTEAU À PARTAGER

BASBOSSA À LA FLEUR D'ORANGER, PISTACHE ET VINAIGRETTE AU MIEL ET CITRON