



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

M E N U

FORMULE DU SOIR EN 6 SERVICES À 59€*

3 ENTRÉES, 1 PLAT, 2 DESSERTS, HORS BOISSONS

OU CHOIX À LA CARTE

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 (12€)

RIZ VINAIGRÉ AU PIMENT GOCHUJANG

Légumes du moment grillés, citron vert

MILLEFEUILLE DE POISSON ET PATATE DOUCE

Oeufs de poisson et sauce dashi

TATAKI DE BOEUF À LA SAUCE TERIYAKI

Chou-fleur en textures, sarrasin croustillant

PLATS (34€)

PÊCHE DU JOUR SELON ARRIVAGE

SAUCE VIERGE AUX HERBES

Poireaux gratinés au parmesan, mousseline de brocolis

CHAMPIGNON FEUILLETÉ ET SAUCE AU PORTO

Purée d'oignons de Roscoff au vinaigre balsamique, noisette

BALLOTINE DE VOLAILLE À LA SAUCE AU CURRY ET LAIT DE COCO

Purée de pomme acidulée, riz croustillant et chutney de datte

ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS

+9€ / personne

PRÉ-DESSERT (10€)

PAVLOVA AUX FRUITS DE SAISON, BLANC MANGER À LA FÈVE TONKA ET GEL À L'HIBISCUS

DESSERT CUISINÉ (11€)

GAUFRE, CRÈME MONTÉE À LA REINE DES PRÉS ET MARMELADE YUZU

ACCORDS METS ET VINS

+24€ pour 3 verres / personne