



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 49€*

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

SALADE DE CAROTTES, QUINOA ET MENTHE

Siphon carotte et gingembre, condiment pruneau

ROULEAU DE NAVET DAÏKON ET RILLETTE DE POISSON

Gel de Granny Smith et aneth, sauce au miso et fromage blanc

TATAKI DE BOEUF, PIN DE DOUGLAS ET AMANDE

Céleri branche croquant, pickles de graines de moutarde et mimolette jeune

PLATS

PÊCHE DU JOUR SELON ARRIVAGE ET BOUILLON DE FENOUIL À LA POMME

Fenouil rôti, pois chiches fondants et pesto d'ail des ours

RISOTTO ARBORIO ET POIREAUX RÔTIS

Sommités de chou romanesco, vinaigrette à l'ail noir et huile de poireaux

ÉPAULE D'AGNEAU DE LAIT DES PYRÉNÉES CONFITE, JUS DE VIANDE PIMENTÉ À L'ABRICOT SEC

Grenailles aux beurres d'algues, navet glacé et pickles d'algues

DESSERT CUISINÉ

GÂTEAU AU YAOURT, BETTERAVES RÔTIES AU MIEL ET AU VINAIGRE DE CASSIS, GLACE AU YAOURT ET CASSIS NOIR DE BOURGOGNE

GÂTEAU À PARTAGER

MADELEINE ET LAIT CHAUD AU GRUÉ DE CACAO ET SARRASIN