



# 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 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

#### TARTELETTE AUX PETITS POIS ET BASILIC THAÏ

Labneh et condiment à l'échalote

#### CEVICHE DE POISSON AU LAIT DE COCO ET CAPUCINE TUBÉREUSE

Confit de citron, oignons pickles et croûtons

#### TATAKI DE BOEUF FAÇON TONNATO ET VINAIGRE UME

Radis en textures, coulis de roquette et copeaux de parmesan

### PLATS

#### PÊCHE DU JOUR *SELON ARRIVAGE* ET MARINIÈRE CRÉMÉE AU JUS DE CONCOMBRE ET CITRON

Riz Koshihikari vinaigré, concombre et radis rôtis, vierge aux olives Kalamata

#### POLENTA CROUSTILLANTE ET LÉGUMES PRINTANIER

Œuf mollet tamago et Ossau Iraty, sauce au yaourt herbacé

#### POITRINE DE COCHON CONFITE ET JUS DE VIANDE AU VINAIGRE DE TOMATE

Rigatoni farcies aux poivrons et feuille de câpre, salsa de piments Chipotle

### DESSERT CUISINÉ

#### GÂTEAU AÉRIEN À LA VANILLE DE MADAGASCAR, CÉLERI BRANCHE ET GRANNY SMITH POCHÉES AU JUS DE POMME, GLACE AU SHISO VERT ET MERINGUE AU CITRON VERT

### GÂTEAU À PARTAGER

#### MOUSSE AU CHOCOLAT 70% ET POIVRE AU GRUÉ DE CACAO, NOUGATINE

# 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

#### TARTELETTE AUX PETITS POIS ET BASILIC THAÏ

Labneh et condiment à l'échalote

#### CEVICHE DE POISSON AU LAIT DE COCO ET CAPUCINE TUBÉREUSE

Confit de citron, oignons pickles et croûtons

#### TATAKI DE BOEUF FAÇON TONNATO ET VINAIGRE UME

Radis en textures, coulis de roquette et copeaux de parmesan

### PLATS

#### PÊCHE DU JOUR *SELON ARRIVAGE* ET MARINIÈRE CRÉMÉE AU JUS DE CONCOMBRE ET CITRON

Riz Koshihikari vinaigré, concombre et radis rôtis, vierge aux olives Kalamata

#### POLENTA CROUSTILLANTE ET LÉGUMES PRINTANIER

Œuf mollet tamago et Ossau Iraty, sauce au yaourt herbacé

#### POITRINE DE COCHON CONFITE ET JUS DE VIANDE AU VINAIGRE DE TOMATE

Rigatoni farcies aux poivrons et feuille de câpre, salsa de piments Chipotle

### DESSERT CUISINÉ

#### GÂTEAU AÉRIEN À LA VANILLE DE MADAGASCAR, CÉLERI BRANCHE ET GRANNY SMITH POCHÉES AU JUS DE POMME, GLACE AU SHISO VERT ET MERINGUE AU CITRON VERT

### GÂTEAU À PARTAGER

#### MOUSSE AU CHOCOLAT 70% ET POIVRE AU GRUÉ DE CACAO, NOUGATINE

# 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

#### TARTELETTE AUX PETITS POIS ET BASILIC THAÏ

Labneh et condiment à l'échalote

#### CEVICHE DE POISSON AU LAIT DE COCO ET CAPUCINE TUBÉREUSE

Confit de citron, oignons pickles et croûtons

#### TATAKI DE BOEUF FAÇON TONNATO ET VINAIGRE UME

Radis en textures, coulis de roquette et copeaux de parmesan

### PLATS

#### PÊCHE DU JOUR *SELON ARRIVAGE* ET MARINIÈRE CRÉMÉE AU JUS DE CONCOMBRE ET CITRON

Riz Koshihikari vinaigré, concombre et radis rôtis, vierge aux olives Kalamata

#### POLENTA CROUSTILLANTE ET LÉGUMES PRINTANIER

Œuf mollet tamago et Ossau Iraty, sauce au yaourt herbacé

#### POITRINE DE COCHON CONFITE ET JUS DE VIANDE AU VINAIGRE DE TOMATE

Rigatoni farcies aux poivrons et feuille de câpre, salsa de piments Chipotle

### DESSERT CUISINÉ

#### GÂTEAU AÉRIEN À LA VANILLE DE MADAGASCAR, CÉLERI BRANCHE ET GRANNY SMITH POCHÉES AU JUS DE POMME, GLACE AU SHISO VERT ET MERINGUE AU CITRON VERT

### GÂTEAU À PARTAGER

#### MOUSSE AU CHOCOLAT 70% ET POIVRE AU GRUÉ DE CACAO, NOUGATINE