



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

BLANC MANGER DE CÉLERI RAVE AU BEURRE NOISETTE

Fondue de poireaux, croustillant oignon-noisette et pickles

BISCUIT DE POISSON

Mayonnaise au poivre fumé, pomme paille

ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE ET TAMARIN

Copeaux de chou-fleur, huile de cacahuète et herbes

PLATS

PÊCHE DU JOUR *SELON ARRIVAGE*

SAUCE VIN BLANC AU PIMENT FERMENTÉ

Palet de butternut fondant, cédrat confit et éclats de chataigne

CANNELLONI DE CHAMPIGNONS GRATINÉS À LA SAUCE MORNAY

Fondue d'oignons rouges acidulés et huile verte

MAGRET DE CANARD À LA SAUCE APICIUS

Carotte en textures, bonbon de clémentine et panko croustillante

ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS

+9€ / personne

DESSERT CUISINÉ

CHEESECAKE AU SÉSAME NOIR, CONFIT D'ORANGE SORBET AGRUMES

GÂTEAU À PARTAGER

GÂTEAU NEIGE À LA NOISETTE, COMPOTÉE DE POIRE À LA VANILLE ET AU THÉ CHAÏ

➤ CE MENU EST AUSSI DISPONIBLE À LA CARTE ➤