



# 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*

# ME NU

## 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 ⇐