



# 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 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€)

#### ASPERGES BLANCHES FONDANTES AU MISO

Petit épeautre façon taboulé, pomelos

#### CEVICHE DE POISSON *SELON ARRIVAGE*, SAUCE LECHE DE TIGRE

Concombre en textures, condiment kumquat

#### ŒUF MAYONNAISE À L'AIL DES OURS ET BOUDIN NOIR

Rhubarbe, tuile dentelle de pain

### PLATS (34€)

#### PÊCHE DU JOUR *SELON ARRIVAGE*, SAUCE AUX ALGUES

Pomme Anna, condiment anchois fumé et caviar de courgette

#### RIGATONI GRATINÉ AU PARMESAN, SAUCE AU PISTOU

Asperges vertes croquantes, roquette

#### POITRINE DE COCHON LAQUÉE À LA SAUCE BARBECUE

Petits pois à la française et oignon nouveau caramélisé

### ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS

+9€ / personne

### PRÉ-DESSERT (10€)

#### PANA COTTA À L'EAU DE ROSE, BRICK CROUSTILLANTE AU MIEL, RHUBARBE ET FRAISE

### DESSERT CUISINÉ (11€)

#### MOELLEUX AU CHOCOLAT 70%, MASCARPONE AU CAFÉ GAITANIA DE COLOMBIE, CONFIT DE BERGAMOTE

### ACCORDS METS ET VINS

+24€ pour 3 verres / personne