



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.

J'ai ainsi la fierté de vous dire que dans votre assiette vous trouverez du poisson de MKO Fish, de la viande de chez Racine, des fruits & légumes de chez Lune des Moissons, Broko et Gustant, des Épices de la famille Roellinger et bien d'autres... Et pour ce qui est de la vaisselle, c'est Suzie Le Pennec la créatrice !

Maintenant, **passons À Table !**

Camille Guérin

M E N U

FORMULE DU DÎNER EN 6 SERVICES À 59€*

3 ENTRÉES, 1 PLAT, 2 DESSERTS, HORS BOISSONS

ACCORDS METS ET VINS 24€

POUR 3 VERRES / PERSONNE

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

GUACAMOLE DE COURGETTE VERTE 10 €

Amandes torréfiées, burrata, panzanella

ESPUMA AU MAÏS RÔTI, SEICHE 13 €

Salade d'algues croquantes, croûtons

AUTOUR DU CANARD 12 €

Caviar d'aubergine au miso, ketchup de prune, pickles

PLATS

PÊCHE DU JOUR *SELON ARRIVAGE*, SAUCE HOLLANDAISE 33 €

Haricots verts fondants, persillade et pain d'encornet

CHAKCHOUKA, OEUF COULANT 27 €

Émulsion poivron pimentée, oignons grillé et estragon

JOUE DE BŒUF BRAISÉE 32 €

Tomate ancienne laquée, frite de polenta

➤ ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS 9€ ➤

DESSERTS

PRUNES CONFITES DANS LEUR JUS, CRÈME DIPLOMATE À LA VANILLE, GEL AU POIVRE TIMUT, SORBET CITRON JAUNE 10 €

ENTREMET AU CHOCOLAT, TEXTURES DE FIGUES ET THYM 12 €