

Le Camélia

Prix

39.00€ Sans fromage et sans boisson

42.00€ Avec assiette fromagère ou fromage chaud, sans boisson

47.00€ Forfait boissons comprises & sans fromage

50.00€ Forfait boissons comprises & assiette fromagère (3) ou fromage chaud

Options

Frou normand (poire, pomme, mandarine)

3.00€



Crémant de Loire avec assiettes de 6 mises en bouche



Bourgogne aligoté

ou Nognier



Bordeaux « Château Les Serres » ou Chinon



Vin de la viande et Côteaux d'Aubance ou Crémant de Loire



Eau en bouteille



Café

Entrées

☞ Foie gras maison et ses toasts (suppl. : 5.00€)

☞ Feuilleté Sarasin Terre et Mer (joutes de Sandre et Escargots à la Provençale)

☞ Dos de Cabillaud sauce vin blanc, petits légumes au basilic

☞ Duo de Limande Sole tropicale et St Jacques sauce Côteaux d'Aubance

Plats

☞ Magret de Canard (FR) sauce forestière

☞ Faux filet (FR) sauce poivre ou périgourdine

☞ Noisette d'Agneau (FR ou NZ) et son jus

☞ Filet de Maigre, beurre blanc

☞ Pavé de Veau (FR), sauce aux morilles

☞ Tourneidos de filet de Bœuf (FR), sauce périgourdine (suppl. : 5.00€)

Desserts

☞ Crème brûlée saveur vanille

☞ Tiramisu façon forêt noire

☞ Sablé framboises & oranges, crémeux Yuzu

☞ Brioche perdue aux pommes, marmelade d'orange et glace vanille

☞ Tarte fine sucrée aux pommes saveur glacée caramel

☞ Croquant aux trois chocolats

☞ Omelette Norvégienne Rhum & Raisin

☞ Délice Mayennais

☞ Entremet Gianduja à la passion & mangues tièdes

☞ Assiette gourmande (3 desserts), suppl.... 2.00€

☞ Mini pièce monté (4 choux), suppl..... 3.50€

☞ Possibilité selon vos souhaits : Opéra, Forêt noire,

Tarte tatin, St Honoré