

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€)
- Salade Périgourdine (foie gras, filets de caille, croustillant de canard à la crème de Morilles)
- Dos de Cabillaud Crumble Chorizo, petits légumes
- Brochette de St Jacques et saumon, sauce Beurre blanc

Plats

- Magret de Canard (FR) sauce forestière
- Faux filet (FR) sauce poivre ou périgourdine
- Noisette d'Agneau (FR ou NZ) et son jus
- Lotte à l'Américaine
- Pavé de Veau (FR). sauce aux morilles

Desserts

- Crème brûlée saveur vanille
- Tiramisu fruits rouges
- Sablé framboises & oranges, crémeux Yuzu
- Brioche perdue aux pommes, marmelade d'orange et glace vanille
- Nougat glacé, coulis de fruits rouges
- Croquant aux trois chocolats
- Omelette Norvégienne Rhum & Raisin
- Baba Bouchon, orange et framboise chantilly
- Entremet Gianduja à la passion & mangues tièdes
- Assiette gourmande (3 desserts), suppl.... 1.80€
- Mini pièce monté (4 choux), suppl..... 3.20€
- Possibilité selon vos souhaits : Opéra, Forêt noire, Tarte tatin, St Honoré