

## PRIX

- 36€ sans fromage, sans boisson  
39€ avec assiette de 3 fromages,  
sans boisson  
42€ forfait boissons comprises,  
sans fromage  
45€ forfait boissons et assiette  
de 3 fromages salade  
comprise

## OPTIONS

ASSIETTE DE MISE EN BOUCHE  
(3 chauds et 3 froids)  
5€

ASSIETTE DE MISE EN BOUCHE  
(3 chauds, 3 froids et 1 verrine)  
6€

TROU NORMAND  
(poire ou pomme ou mandarine)  
3€

## BOISSONS

APÉRITIF  
Cocktail Le Camélia  
ou  
Cocktail impérial  
ou  
Crémant de Loire

VIN BLANC  
Sauvignon  
ou  
Chardonnay

VIN ROUGE  
Côte de Bourg  
ou  
Saint Nicolas de  
Bourgueil

VIN DESSERT  
Vin rouge  
et  
Côteaux d'Aubance

Café - Eaux bouteilles

## MENU

### ENTRÉES

- Dos de Cabillaud, beurre blanc, petits légumes  
ou  
Foie gras maison et ses toasts (IGP France)  
(SUPPL. 5€)  
ou  
Échalotée de Noix de St Jacques, julienne de  
légumes  
ou  
Salade périgourdine : gésiers de canard,  
copeaux de foie gras, croûtons au lard

### PLATS

- H  
I Faux filet (Fr.) sauce poivre ou périgourdine  
V  
E Tournedos de filet de Boeuf (Fr.) (SUPPL. 5€)  
R  
Caille (Fr.) désossée et farcie au Ris de veau (Fr.)  
ou  
2 Quasi de veau (Fr.) sauce forestière  
O  
2 Demi magret de canard (Fr.) sauce aux morilles  
3  
ou orange

### DESSERTS

- Assiette gourmande ( crème  
brulée/tiramisu/croquant 3 chocolats/entremet  
chocolat blanc, framboises, oranges  
ou  
Gianduja coulis fruits de la passion et mangues  
tièdes  
ou  
Entremet chocolat blanc, framboises et oranges  
ou  
Profiteroles glace crème brûlée  
ou  
Crème brûlée saveur vanille



Tous nos plats sont fait maison