



## PRIX

- 30€ sans fromage, sans boisson
- 33€ avec assiette de 2 fromages, sans boisson
- 36€ forfait boissons comprises, sans fromage
- 39€ forfait boissons et assiette de 2 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

Kir (vin blanc) cassis ou pêche

### VIN BLANC

Sauvignon

### VIN ROUGE

Merlot

Café - Eaux bouteilles

## MENU

### ENTRÉES

- Guacamole d'avocat, crevettes bouquet, saumon fumé, sauce cocktail  
ou  
Terrine de poisson maison, tartare de St Jacques aux herbes, mayonnaise au wasaby  
ou  
Filet de truite crumble d'amandes, julienne de légumes  
ou  
Joues de Loup, lentilles vertes du Puy, crème de Corail de St Jacques  
ou  
Salade de gésiers de canard, magret fumé et oeuf cocotte, crème d'oignons rouges

### PLATS

- Suprême de volaille Label (Fr) sauce provençale et Piment d'Espelette  
ou  
Faux filet (Fr.) rôti, sauce Bordelaise  
ou (SUPPL. : 3€)  
Noisettes de Mignon de Porc (Fr), sauce Barbecue  
ou  
Confit de Canard (Fr.) maison, sauce poivre  
ou  
Filet de Perche Beurre blanc  
ou  
Filet de Canette à l'orange

### DESSERTS

- Omelette Norvégienne  
ou  
Entremet Gianduja Tutti Frutti de saison  
ou  
Tiramisu aux Fruits rouges  
ou  
Brioche perdue aux pommes, marmelade d'oranges et glace vanille  
ou  
Crème brûlée saveur vanille  
ou  
Tarte chocolat parfait glacé framboise

É  
T  
É  
2  
0  
2  
4

Le choix des plats devra être identique pour l'ensemble de la table (sauf régime particulier)

Tous nos plats sont fait maison



*Le Camélia*

RUILLE-FROID-FONDS

02 43 07 71 55