



## 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

**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 ROUGE

- Bordeaux  
ou  
Saint Nicolas de  
Bourgueil

### VIN BLANC

- Sauvignon  
ou  
Chardonnay

### VIN DESSERT

- Vin rouge  
et  
Côteaux d'Aubance

Café - Eaux bouteilles

## MENU

### ENTRÉES

- Dorade Royale grillée, beurre Meunière sur lit de carotte et céleri au Thym  
ou  
Foie gras maison et ses toasts (IGP France)  
(SUPPL. : 5€)  
ou  
Échalotée de Noix de St Jacques, julienne de légumes  
ou  
Salade Fraîcheur( melon, jambon cru, avocat, saumon fumé Maison, crevettes Bouquet, glace carotte  
ou  
Tartare de boeuf (Fr), Tomates confites, Burrata

### PLATS

- Faux filet (Fr.) sauce Bordelaise  
ou  
2 Tournedos de filet de Boeuf (Fr.)  
ou (SUPPL. : 5€)  
0 Demi magret de canard (Fr.) sauce Morilles  
2 Quasi de veau (Fr.) sauce forestière  
4 ou  
Dos de Cabillaud écailles de tomate confite, sauce basilic  
ou  
Filet de perdreaux sauce Côteaux d'Aubance

### DESSERTS

- Omelette Norvégienne  
ou  
Nougat glacé, coulis de fruits rouges  
ou  
Croquant aux 3 chocolats  
ou  
Mille feuille Ananas rôti, mousseline citron vert  
ou  
Assiette gourmande: tiramisu fruits rouges, Gianduja, Nougat glacé(SUPPL. : 2€)  
ou  
Fraisier ou Framboisier

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



Tous nos plats sont fait maison

