

# Le Camélia

cuisine traditionnelle «fait maison»



## COCKTAILS

Cocktail Limoncello

Cocktail Le Camélia

Kir cassis ou pêche

## ENTRÉE

Filets de limande sole, riz safrané crème corail

Tarte fine de coeurs de canard à la provençale

Mijoté de crevettes et pétoncles, tagliatelles de légumes

## VINS

Chardonnay

## PLAT

Blanquette de Poularde (Fr.)

Brochette d'aiguillettes de canard (Fr.), beurre rouge

Quasi de veau (Fr.), sauce forestière

Dos de Cabillaud, écailles de tomates confites

Faux filet rôti (Fr.) sauce périgourdine ( suppl. 3€)

## VINS

Merlot

## DESSERT

Omelette norvégienne

Croquant 3 chocolats

Tarte chocolat et orange

Courchevel aux pommes

Bûche pommes manzana

## VINS

Merlot

31€

34€

37€

40€

ENTRÉE - PLAT  
DESSERT



ENTRÉE - PLAT  
DESSERT



ENTRÉE - PLAT  
DESSERT



ENTRÉE - PLAT  
DESSERT



## NOUVEAUTÉS

35€

38€

MISE EN BOUCHE\*  
- PLAT - DESSERT



MISE EN BOUCHE\*  
- PLAT - DESSERT



\*assiette de mise en bouche : 3 petits fours froids, 3 petits fours chauds

## OPTIONS

Assiette de mise en bouche ( 3 petits fours froids, 3 petits fours chauds ) \_\_\_\_\_ 5€

Assiette de mise en bouche ( 3 petits fours froids, 3 petits fours chauds, 1 verrine ) \_\_\_\_\_ 6€

Trou Normand (pomme ou poire ou mandarine) \_\_\_\_\_ 3.5€