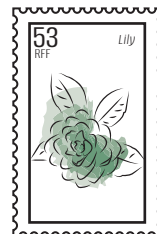


Le Camélia

cuisine traditionnelle « fait maison »



COCKTAILS

Cocktail Limoncello

Cocktail Le Camélia

Crémant de Loire

ENTRÉE

Filet de Sandre beurre blanc

Foie Gras et ses toasts (SUPL. 3,00€)

Dorade Royale grillée beurre aux câpres

Feuilleté de St Jacques, blancs de

poireaux sauce Noilly

Dos de Cabillaud crumble de chorizo doux

VINS

Chenin

Chardonnay

PLAT

Lotte à l'Américaine

Pavé de selle d'Agneau à la provençale

Faux Filet rôti, sauce périgourdine (Fr.)

Filet de Boeuf (Fr.) (supl. 5,00€)

Magret d'oie miel/figues

Pintade aux pommes caramélisées,

sauce pommeau

Pavé de veau, sauce forestière (Fr.)

VINS

Anjou Rouge BIO

Bordeaux Chibaou BIO

DESSERT

Pavlova, myrtilles et crème mascarpone

Profiterolles, glace crème brûlée

Millefeuille, pommes tatin et sa glace

Assortiment Gourmand

(crème brûlée, tiramisu, croquant 3 chocolats)

VINS

Anjou Rouge ou Bordeaux Chibaou

Côteaux d'Aubance

37€

ENTRÉE - PLAT
DESSERT



40€

ENTRÉE - PLAT
DESSERT



43€

ENTRÉE - PLAT
DESSERT



46€

ENTRÉE - PLAT
DESSERT



NOUVEAUTÉS

42€

MISE EN BOUCHE*
- PLAT - DESSERT



45€

MISE EN BOUCHE*
- PLAT - DESSERT



*assiette de mise en bouche : 3 petits fours froids, 3 petits fours chauds, 1 verrine

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€