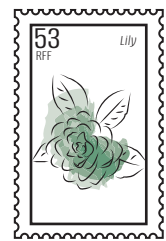


Le Camélia

cuisine traditionnelle «fait maison»

LE CHOIX DU MENU EST UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE



COCKTAILS

Cocktail Limoncello

Cocktail Le Camélia

Kir cassis ou pêche

ENTRÉE

Rosace de Cabillaud froid macédoine, concassée Tomates au basilic
Dos de Saumon sur lit de pomme de terre lardées sauce oseille
Filets de Maquereaux grillé thym citron et son risotto
Rosace de melon et jambon de parme

VINS

Chardonnay

PLAT

Noisettes de mignon de Porc (Fr.), sauce melon et Porto
Joues de Porc confites (Fr.) mousseline carottes et gingembre
Suprême de Pintade (Fr.), aux pêches
Confit de Canard (Fr.), pommes à l'ail
Faux filet rôti (Fr.) sauce poivre (supl. 3€)
Filet de Truite beurre blanc
Rable de Lapin (Fr.), désossé à la graine de moutarde

VINS

Merlot

DESSERT

Omelette norvégienne (Rhum / Raisins)
Croquant aux trois chocolats
Crème brûlée
Tarte citron meringuée
Tiramisu aux fruits rouges
Fraises Melba, chantilly au speculoos

VINS

Merlot

31€

ENTRÉE - PLAT
DESSERT



34€

ENTRÉE - PLAT
DESSERT



37€

ENTRÉE - PLAT
DESSERT



40€

ENTRÉE - PLAT
DESSERT



NOUVEAUTÉS

35€

MISE EN BOUCHE*
- PLAT - DESSERT



38€

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€