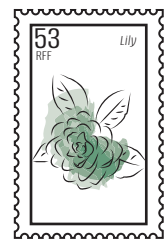


# Le Camélia

cuisine traditionnelle « fait maison »



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

## COCKTAILS

Cocktail Limoncello

Cocktail Le Camélia

Crémant de Loire

## ENTRÉE

Filet de perche et écaillés de lieu fumé, sur fondue de poireaux  
Brick d'effloché de canard à l'abricot, crème tartare  
Mijoté de joues de Loup, spaghettis chinoises à la coriandre  
Tartare de St jacques aux agrumes, salade de pousses d'épinard  
Asperges (selon saison) au saumon fumé, sauce mousseline froide  
Rosace de melon et jambon de parme

## VINS

Chenin

Chardonnay

## PLAT

Pavé de veau (Fr.) aux olives et son aligot  
Pavé de selle d'Agneau (Fr. ou NZ.) rôti sur lit de légumes à couscous (supl. 3,00€)  
Filet de Boeuf (Fr.) (supl. 5,00€)  
Dos de Cabillaud crumble aux pignons de pins  
Ris de Veau (Fr.), jus de bière blonde pomme fondantes  
1/2 Magret (Fr.) sauce morilles

## VINS

Anjou Rouge BIO

Bordeaux Chibaou BIO

## DESSERT

Nougat glacé coulis de fruits rouges  
Framboisier  
Tarte aux fraises saveur crème brûlée  
Entremet Gianduja, fruits de saison, glace passion  
Croquant aux trois 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€