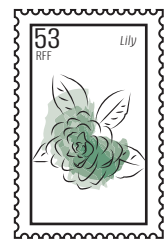


# Le Camélia

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

33€

ENTRÉE - PLAT  
DESSERT



36€

ENTRÉE - PLAT  
DESSERT



39€

ENTRÉE - PLAT  
DESSERT



42€

ENTRÉE - PLAT  
DESSERT



## NOUVEAUTÉS

37€

MISE EN BOUCHE\*  
- PLAT - DESSERT



40€

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€