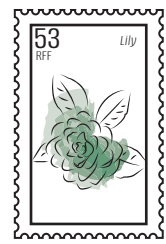


Le Camélia

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

39€

ENTRÉE - PLAT
DESSERT



42€

ENTRÉE - PLAT
DESSERT



45€

ENTRÉE - PLAT
DESSERT



48€

ENTRÉE - PLAT
DESSERT



NOUVEAUTÉS

44€

MISE EN BOUCHE*
- PLAT - DESSERT



47€

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€