

Le Camélia

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



COCKTAILS	*cocktail Limoncello*	*cocktail Le Camélia*	*kir cassis ou pêche*

ENTRÉES

Dos de Saumon sur lit de pomme de terre lardées sauce oseille

Filets de rouget mousseline de carottes au cumin et son beurre thym citron

Filet de perche, fondue de poireaux au chorizo, sauce vin blanc

Salade de gésiers de volaille et son oeuf cocotte

VINS	*chardonnay*

PLATS

Suprême de Chapon sauce Coteaux de l'Aubance

Filet de canette rôti au miel et à l'orange

Filet de truite beurre blanc

Confit de canard maison, pommes de terre à l'ail

Joues de porc confites sauce forestière

VINS	*merlot*

DESSERTS

Omelette Norvégienne rhum/raisins

Croquant aux troix chocolats

Crémeux orange et sa ganache chocolat

Entremet chocolat blanc, framboise et litchi

Brioche perdue aux pommes caramélisées, et sa glace

VINS	*merlot*

34€	37.5€	40€	43.5€	38€	41.5€
ENTRÉE - PLAT -DESSERT	ENTRÉE - PLAT - DESSERT	ENTRÉE - PLAT - DESSERT	ENTRÉE - PLAT - DESSERT	*MISE EN BOUCHE - PLAT - DESSERT	*MISE EN BOUCHE - PLAT - DESSERT
SANS FROMAGE SANS BOISSONS	AVEC FROMAGE SANS BOISSONS	SANS FROMAGE AVEC BOISSONS	AVEC FROMAGE AVEC BOISSONS	SANS FROMAGE AVEC BOISSONS	AVEC FROMAGE AVEC BOISSONS

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

Assiette de mise en bouche (3 petits fours froids, 3 petits fours chauds)	6€
Assiette de mise en bouche (3 petits fours froids, 3 petits fours chauds, 1 verrine)	7€
Trou Normand (pomme ou poire ou mandarine)	3.5€