Le Camélia

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



COCKTAILS	*cocktail Limoncello*	*cocktail Le Camélia*	*crémant de Loire*

ENTRÉES

Filet de Sandre Beurre Blanc, brunoise, thym citron

Foie gras maison et ses toasts (supl : 5,00€)

Dos de Cabillaud sauce Dieppoise

Dorade grillée, beurre noisette, carottes au beurre gingembre

Feuilleté Saint-Jacques, émincé de poireaux sauce Noilly

VINS	*chenin*	*chardonnay*

PLATS

Pavé de selle d'Agneau *(Fr. ou NZ.),* crème Ail des Ours

Filet de Boeuf (Fr.) sauce morilles (supl. 5,00€)

Faux filet rôti (Fr.), sauce perigourdine

Caille désosée farcie, foie gras sauce périgourdine

Pavé de Veau (Fr.), sauce olives

VINS	*chinon*	*bordeaux*

DESSERTS

Profiteroles, glace crème brûlée, chantilly

Tarte fine aux pommes, glace crème d'Isigny

Entremet Gianduja, coulis fruits de la passion et sa glace

Ou les autres desserts du 1er menu

VINS	*vin rouge de la viande & coteaux de l'aubance*

40€	43.5€	46€	49.5€	45€	48.5€
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€