



# Camelia



# Bienvenue au Camélia

Nous sommes heureux de vous  
accueillir pour vous faire  
découvrir la Cuisine de notre  
chef Thierry Marx et les  
compositions de notre chef  
pâtissier Adrien Bozzolo



MAISON FONDÉE EN 1776

**LOUIS ROEDERER**  
C H A M P A G N E

Nous vous invitons à partager un apéritif parisien en partenariat avec la maison de Champagne Louis Roederer.

Cette maison fondée en 1776 est l'une des dernières toujours exploitées par la famille d'origine. Avec l'idée qu'un grand produit trouve sa source dans la terre, avec l'amour de la tradition et la passion de l'avenir, Louis Roederer et Mandarin Oriental, Paris sont ravis de vous présenter le résultat de leurs valeurs communes.

Nous vous souhaitons une agréable parenthèse hors du temps et un grand moment de bonheur gourmand.



MAISON FONDÉE EN 1776

# LOUIS ROEDERER

C H A M P A G N E

## **Louis Roederer Brut Premier**

La coupe 26 euros

La bouteille 145 euros

Toujours à la limite entre apéritif et gastronomie, Brut Premier affirme son style printanier droit et précis

## **Louis Roederer Rosé 2012**

La coupe 36 euros

La bouteille 170 euros

Effervescence ultra fine, dynamique, formant un cordon régulier et persistant. On perçoit toute la maturité de ce millésime 2012 : fruit riche et allure sphérique

## **Louis Roederer Brut Nature 2009 by Starck**

La coupe 40 euros

La bouteille 200 euros

Le Brut Nature symbolise parfaitement le concept d'un champagne moderne, mûr et immédiat, tout en étant dans l'épure fraîche, quasi abstraite et d'une infinie précision

## **Louis Roederer Vintage 2012**

La coupe 36 euros

La bouteille 180 euros

Une véritable impression de classicisme et de confort que l'acidité vient dynamiser, sans excès, en milieu de bouche pour donner une impression de légèreté supérieure à la puissance du vin

## **Louis Roederer Blanc de Blancs 2011**

La coupe 42 euros

La bouteille 215 euros

Ce Champagne est plus sol que fruit : très élancé et fuselé, il livre une complexité aromatique et une délicate texture qui ne peut se trouver que dans les grands terroirs calcaires d'Avize

## **Porto Ramos Pinto Quinta da Ervamoira 10**

Le verre 20 euros

Ce porto révèle des notes fruitées d'orange, d'abricot et de prune associées à des effluves boisées et vanillées. Structuré, il révèle un bel équilibre entre le fruit et l'alcool et sa bouche allie à la perfection puissance et douceur. Un délice à déguster avec du chocolat

## PIECES SALÉES

Servies par 4 ou à composer selon vos envies  
21 Euros

### **Bao végétal**

Vegetal bao

Suggestion idéale :

**Louis Roederer Blanc de Blancs 2011**

### **Foccacia et crème de pistache**

Foccacia and pistachio cream

Suggestion idéale :

**Louis Roederer Vintage 2012**

### **Finger sandwich saumon, tarama wasabi**

Salmon finger sandwich and wasabi tarama

Suggestion idéale :

**Louis Roederer Brut Premier**

### **Mini salade César poulet**

Small chicken Ceasar salade

Suggestion idéale :

**Louis Roederer Rosé 2012**

## PIECES SUCRÉES

Servies par 4 ou à composer selon vos envies  
16 euros

### **Verrine pêche, espuma pêche blanche et poudre de thé matcha**

Peach verrine, peach espuma and tea matcha powder

Suggestion idéale :

**Louis Roederer Brut Premier**

### **Forêt noire revisitée**

New version of black forest cake

Suggestion idéale :

**Porto Ramos Pinto Quinta da Ervamoira 10**

### **Mini esquimau croustillant à la fraise**

Crispy strawberry "esquimau"

Suggestion idéale :

**Louis Roederer Blanc de Blancs 2011**

### **Mini omelette Norvégienne framboise et menthe**

Raspberry and mint baked Alaska

Suggestion idéale :

**Louis Roederer Brut Nature 2009 by Starck**