



ENTRÉES

RAVIOLE A LA CHATAIGNE V L	26
Courge, sarrasin torréfié et consommé de légumes Chestnut and butternut ravioli, roasted buckwheat and vegetable consommé	
TARTELETTE DE BETTERAVE V N G	25
Cervelle de Canut et citron noir d'Iran Beetroot tartelette, Cervelle de Canut cheese and black Iranian lemon	
FOIE GRAS MARBRE AU VIN ROUGE N	32
Poire, hibiscus et pain d'épices Red wine marbled foie gras, pear, hibiscus and gingerbread	
CANNELLONI VEGETAL AU TOURTEAU G N	26
Navet daïkon, crème d'avocat et clémentine Daikon turnip, avocado cream and clementine	

« La cuisine, c'est donner un confort de dégustation à un produit tout en restant au plus proche du goût originel »
« Cuisine is making a product sublime while staying true to it's original taste »

Tous nos plats sont « faits maison », élaborés sur place à partir de produits bruts.
Le personnel se tient à votre disposition pour vous renseigner sur la présence d'allergènes dans la composition des plats.

All our dishes are Homemade and cooked in our kitchen.
Please do not hesitate to let our team members know about the allergy you might have.

- V** VÉGÉTARIEN / VEGETARIAN
- G** SANS GLUTEN / GLUTEN FREE
- L** SANS LACTOSE / LACTOSE FREE
- N** SANS FRUITS À COQUES / WITHOUT NUTS

*PROVENANCE DE NOS VIANDES : FRANCE
*ORIGINS OF OUR MEATS : FRANCE



PLATS

SEICHE DU GOLFE DE GASCOGNE N	39
Risoni à l'encre, tagliatelles de seiche et légumes croquants Squid ink risoni, cuttlefish tagliatelle and crisp vegetables	
SAINT-PIERRE ROTI AU BEURRE G	49
Cerfeuil tubéreux, chou kale, cédrat et écume de coques Chervil tuberous, kale, cédrat and shell foam	
SAINT-JACQUES SNACKEES N	52
Gnocchi de topinambour, crème de cresson et condiment jalapeños Grilled scallops, Jerusalem artichoke gnocchi, cress cream and jalapeños	
CANETTE DE CHALLANS N G	41
Céleri rôti au sésame, échalote confite et jus au genièvre Challans duckling, sesame roasted celery, candied shallots and juniper jus	
PALERON DE BŒUF N G	39
Légumes d'hiver, châtaignes et sauce Porto infusée à la bonite Winter vegetables, chestnuts and bonito infused Porto	
CHOU-FLEUR ROTI V L G	34
Citron confit, graisse de coco et praliné cacahuète Roasted cauliflower, candied lemon, coconut oil and peanut praline	



FROMAGES

SÉLECTION DE FROMAGES « RODOLPHE LE MEUNIER »	22
---	----



MENU FESTIF

Ce menu est servi pour l'ensemble des convives de la table

Dîner Festif au Camélia
(Du 1er au 30 décembre à l'exception du 24 décembre)

Festive dinner at Camelia
(From December 1st until 30th except 24th)

Raviole de châtaigne et courge
Chestnut and pumpkin ravioli



Marbré de foie gras au vin rouge, poire et hibiscus
Marbled foie gras with red wine, pear and hibiscus



Saint-Pierre rôti au beurre, coquillages et émulsion iodée
Roasted Saint-Pierre with butter, shellfish and iodine emulsion



Fromage affiné « Rodolphe Le Meunier »
Matured cheese « Rodolphe Le Meunier »



Bûche de Noël
« Version individuelle »
Christmas Yule Log
« Individual version »

Menu dégustation : 98 € par personne (hors vins et hors boissons)
Tasting menu: 98 € per person (excluding beverages)



LES CREATIONS D'ADRIEN BOZZOLO

LE SAINT-HONORÉ	18
Arlette caramel et vanille, chantilly mascarpone, caramel tendre Vanilla and caramel tile, mascarpone whipped cream, soft caramel	
TARTE PECAN VERTICALE G	18
Biscuit pécan, praliné pur pécan, chantilly pécan whisky Pecan biscuit, pure praline and pecan, pecan whisky whipped cream	
PARIS BREST 100% PISTACHE	18
Pâte à choux à la pistache, crémeux et praliné pur à la pistache, pistaches finement salées Pistachio choux pastry, pistachio cream and pure praline, finely salted pistachios	
VACHERIN EXOTIQUE G	18
Sorbet coco-citron et ananas, chantilly vanille, meringue citron, coulis ananas Coconut-lemon and pineapple sorbet, vanilla whipped cream, lemon meringue, pineapple coulis	
TEXTURES CHOCOLATÉES, FÈVE DE TONKA ET NOTE DE LAVANDE G	18
Sablé chocolat, crémeux Guanaja-Lavande, glace vanille-tonka, sauce chocolat Chocolate shortbread, Guanaja-Lavender cream, vanilla-tonka ice cream, chocolate sauce	
BLACK MANGO G	18
Biscuit à la vanille grillée, mangue cuisée au gingembre et citron caviar, mousse vanillée grillée Grilled vanilla biscuit, mango cooked with ginger and finger lime, grilled vanilla mousse	
BUCHE DE NOEL	18
Croustillant praliné et bubu arare, crémeux chocolat noir, mandarine d'Iyokan et gingembre Kogane Praline crisp and rice cracker, creamy dark chocolate, Iyokan mandarin and Kogane ginger	