



Menu 88€ par personne

Les plats "faits maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts
Les chèques ne sont pas acceptés

Tasting menu 88€ per person

*The dishes "faits maison" are created here
from brut products
Cheques are not accepted*



Menu de la Saint-Valentin

DISPONIBLE LE
11, 12 ET 13 FÉVRIER
19H-22H



L'amuse bouche

Les entrées

Betterave Chioggia
Anguille fumée, oseille verte et stracciatella

*Chioggia beetroot
Smoked eel, green sorrel and Stracciatella*

Tourteau
Céleri-rave en textures et pomme verte

*Crab
Celeriac and green apple*

Le plat

Canette de Challans
Déclinaison de patate douce à la vanille et jus à la grenade

*Challan's duckling
Vanilla sweet potato in various ways and pomegranate jus*

Le fromage

Neufchâtel à la truffe
Truffled Neufchâtel cheese

Le dessert

« Pink Saint-Ho »



La suggestion de notre Chef Sommelier

Our Head Sommelier
suggestion

*2013 Louis Roederer
Rosé*

170€ par bouteille
170€ per bottle

34€ au verre
34€ by glass





Alliant saveurs et cadre
d'exception, le Camélia par
Thierry Marx est un
restaurant résolument
contemporain et responsable.

 **Camelia**

With Love...

*Exquisite tastes and a striking
design, Camelia by Thierry
Marx is an eco-conscious
contemporary restaurant.*



*Le Camélia
251 rue St Honoré - 75001 Paris
01 70 98 74 00
mopar-camelia@mohg.com*

*Toute la semaine, petit-déjeuner,
déjeuner et dinner.*

