



### 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.*

