

PAUSE GOURMANDE

Camélia

Brioche toastées au homard (4 pcs)

Toasted brioche with lobster

Pain brioché toasté, homard, mayonnaise au citron vert 40 €
Toasted milk bread, lobster, lime mayonnaise

Pain brioché toasté, homard, avocat guacamole 40 €
Toasted milk bread, lobster, avocado guacamole

Fines tartes feuilletées

Feuilleté tarts

Poulpe, purée d'artichauts, ricotta, tomate, wakamé 32 €
Octopus, artichoke puree, ricotta, tomato, wakamé salad

Artichauts tiges, morille cuisinée 28 €
Artichoke and morello mushroom

Croustillants

Crunchy

Beignets de homard, mayonnaise à l'Espelette 35 €
Lobster fritters, mayonnaise with Espelette pepper

Croquetas au jambon ibérique, ketchup de poivron feu 24 €
Iberian ham croquetas, sweet pepper ketchup

Crevette croustillante, tartare d'algues 30 €
Crunchy shrimp, seaweed tartar

Camélia

Quiches

22 €

Poireau, estragon, chèvre
Leek, tarragon, goat's cheese

Lorraine
Eggs and bacon

Méditerranée

Artichauts boutons à la barigoule, huile citronnée
Artichokes, lemon flavoured olive oil 19 €

Panis aux olives, tomate pilée
Olive bread, crushed tomato 16 €

Charcuterie ibérique de Bellota : lomo, chorizo, jambon
Iberian Bellota cold cuts: lomo, chorizo and ham 35 €

Pithiviers Feuilleté en dégustation (6 pcs)

25 €

Stuffed Tarts Tasting

Poulet estragon
Chicken, tarragon

Morilles
Morello mushrooms

Poireau, chèvre, épinards
Leek, goat's cheese, spinach

Pleine Mer

3 pcs 6 pcs

Huîtres Marennes d'Oléron
Marennes d'Oléron oysters 12 € 24 €

Huîtres de Normandie
Normandy oyster 15 € 30 €

Camélia

Desserts

18 €

Le Camélia

Légèreté de crème vanillée, cœur confit de framboises aux notes fleuries
Light vanilla cream, raspberry heart with blossom flavours

Le Mendiant

Brownie moelleux à la fleur de sel, crémeux chocolat noir en confit de Bigarade
Brownie with rock salt, dark chocolate cream and bitter orange confit

Le Paris Brest

Crémeux praliné à l'ancienne aux éclats de noisettes torréfiées
Praliné cream with chopped grilled hazelnuts

La Tarte au Citron

Crème acidulée au citron de pays, tourbillon de meringue italienne
Bitter local lemon cream, Italian meringue curl

La Tarte Mont Blanc

Eclats de meringues, dôme chantilly et crème vermicelle
Chopped meringue, whipped cream dome andcream

Camélia