



Menu Camélia

Assortiment cocktails

(8 pièces au choix dans la liste page 10 & 11)

Entrée

Tartare de saumons frais et fumés, "couleur" rose Camélia et huile pistou

OU

Chaud Froid de piquillos farcis de cabillaud, sauce foie gras

OU

Cassolette de St Jacques et poissons à L'Anjou blanc sec

OU

Tarte fine croustillante (Jambon Serrano, chèvre frais, pesto, tomates confites)

Plat

Noix de porcelet confit et délicieuse harmonie de pineau et son jus

OU

Effiloché de Canard Confit, réduction d'Anjou rouge aux petits légumes

OU

Filet de volaille Lardé à la graine de moutarde saveur thym

OU

Merlu frais, purée de vitelotte au piment doux d'espelette, coulis de tomate parfumé aux herbes du jardin

Pour toutes les garnitures, voir avec le chef en fonction des saisons.

Formage

Duo du fromager angevin et salade de saison galet de Loire et chèvre cendré

Dessert

Délice aux trois chocolats, grué de cacao

OU

Précieux praliné, pépite de cacao et zest d'orange

Ou

Verrine de crémet d'anjou et son coulis de fruits rouges

OU

“ Rubis “ de fruits des bois au chocolat Blanc

OU

Pièce montée parfum au choix (sur devis)

Délice du torréfacteur et son chocolat