



ON MANGE QUOI ?



Suivez-nous ! Camping la Cerise

A PARTAGER

- Planche magret de canard séché et rillettes de canard 19€
- Beignets de légumes de saison et mayonnaise à l'estragon 10€
- Planche de charcuteries traditionnelles 18€
- Duo de poichichade et tapenade, focaccia au feu de bois 9€
- Pissaladière 16€

ENTREES

- Velouté d'asperges, oeuf bio parfait, croustillant de jambon ibérique 12€
- Salade de crevettes, huile pimentée et céleri croquant 13€
- Terrine de cochon et oignons rouges confits 11€
- Trio de carpaccio de betteraves et vinaigrette à l'huile de noisette 9€

PLATS

- Faux filet grillé et sauce aux poivres concassés 23€
- Suprême de volaille cuit à basse température sauce champignons 21€
- Poulpe braisé et chorizo grillé 21€
- Filet de truite et pesto à l'ail des ours 23€
- Risotto aux asperges de nos terres, copeaux de parmesan 19€

Nous cuisinons uniquement des produits bruts, frais et locaux, en saison de notre potager !
Merci à nos producteurs et artisans passionnés.

MENU ENFANTS

Poulet + frites ou Pizza enfant + glace 12€

DESSERTS

Assiette de fromages 7€

VIENNOIS 8€

croustillant spéculoos avec praliné amande, noisette, café, namelaka café, , biscuit semoule, ganache mascarpone montée café.



TARTE LOU GAU 8€

pâte sablée, insert brownie choco-noisette, coeur praliné noisette, ganache montée chocolat noir, noisettes torréfiées.

ROSE FRAMBOISE LITCHIS 8€

croustillant petit beurre, crémeux framboise, gel litchis, biscuit madeleine ponché litchis, mousse framboise, ganache montée à la rose

FLAN PATISSIER 8€

TROPEZIENNE 9€

NOUGAT GLACE et son coulis de fruits rouges de chez Silvain 7€



Consultez
notre ardoise
des suggestions



Allergènes nous consulter

Prix TTC / service compris