

# MENU ROYAL



Welcome Glass of Champagne or Cocktail (with or without alcohol)

## STARTERS

### The Famous Calife's Foie Gras

*sweet shallot confit with mustard seed and gingerbread toast*



### Mesclun Salad with Grilled Vegetables

*composed of grilled zucchini, eggplant and peppers, pistou sauce*

### Puff Pastry of Chanterelles with Foie Gras

*with morel sauce*

### Salmon Gravlax

*citrus fruits and fresh cheese with herbs*

### Grilled Prawns with Gomasio

*with a yuzu avocado and mango cream*

## MAIN DISHES

### Grilled Sea Bass Fillet

*with tarragon beurre blanc and celery root mousseline*

### Yellow Chicken Supreme

*with a yellow wine sauce, accompanied by a declination of carrots*



### Sauté of Vegetables with Lemongrass and Coconut Milk

*doubled with shiitake mushrooms, tofu and quinoa*

### Lamb Shoulder Confit

*chef's speciality, roasted potatoes, crisp seasonal vegetables*

### Beef fillet à la Rossini

*Rossini sauce, pan-seared foie gras, gratin dauphinois, seasonal vegetables*

## GOURMET MOMENT

### Revisited Tarte Tatin and its Glass of Calvados

*apples, breton shortbread, vanilla supreme, caramel ice cream with Guérande salt*

### Chocolate lava cake

*dizzled with a custard and lined with a vanilla ice cream from Madagascar*



### Fresh Fruit Salad

*accompanied by a liqueur of Ratafia*

### The Famous Iced Nougat

*with nougatine, mango coulis and ginger caramel*

### The Paris Lemon Cheesecake

*speculos, lemon cream, limoncello and lemon sorbet*

### Cheese Plate (extra 6€)

## DRINKS

Bottle of wine for 2 persons (selection du Chef)

Still or sparkling mineral water

Coffee or mint tea



# MENU ROYAL

Verre de Champagne de Bienvenue ou Cocktail (avec ou sans alcool)

---

## ENTRÉES

---

Le célèbre fois gras du Calife  
*confits d'échalotes à la graine de moutarde, toast de pain d'épice*

✓ Salade de légumes grillés au pistou  
*courgettes, aubergines et poivrons grillés, salade verte*

Feuilleté de girolles au foie gras  
*sauce aux morilles*

Gravlax de saumon  
*fromage frais aux herbes, agrumes*

Gambas grillées au gomasio  
*crème d'avocat au yuzu, mangue*

---

## PLATS

---

Filet de bar grillé  
*beurre blanc à l'estragon, mousseline de céleri-rave*

Suprême de poulet jaune  
*Déclinaison de carottes, sauce au vin jaune*

✓ Sauté de légumes à la citronnelle et au lait de coco  
*légumes sautés à la citronnelle, champignons shiitake, tofu, quinoa*

Épaule d'agneau confite  
*spécialité du chef, pomme de terre rôties, légumes de saison croquants*

Filet de boeuf façon Rossini  
*sauce Rossini, foie gras, gratin dauphinois et légumes rôtis de saison*

---

## INSTANT GOURMAND

---

Tarte tatin revisitée et son verre de Calvados  
*pommes, sablé breton, suprême de vanille, glace caramel au sel de Guérande*

Moelleux au chocolat  
*crème anglaise, glace vanille de Madagascar*

✓ Coupe de fruits frais  
*accompagnée de son verre de Ratafia*

Le fameux nougat glacé  
*nougatine, coulis de mangue, caramel au gingembre*

Le Paris cheesecake au citron  
*biscuit au spéculos, crème de citron, lampée de Limoncello et son sorbet au citron*

**Assiette de fromage (extra 6€)**

---

## BOISSONS

---

Une bouteille de vin pour 2 personnes (sélection du chef)

Eau minérale ou gazeuse

Café ou thé à la menthe