



M E N U LUNCH

Cocktail de bienvenue (avec ou sans alcool)

ENTRÉES

Le saumon

Gravlax de filet de saumon Label Rouge, fromage frais aux herbes

Le foie gras

Le célèbre foie gras des Calife, confits d'échalote à la graine de moutard, toast de pain d'épices



Le butternut et la citrouille

Velouté de butternut et de citrouille aux éclats de noisette, croûtons

PLATS

Le bar

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

Le canard

Parmentier de confit de canard, sauce aux morilles



Le quinoa et les lentilles

Kitchari de quinoa, lentilles corail épinards, patate douces

Assiette de fromage (extra 6€)

INSTANT GOURMAND

(extra 15€)

Le chocolat

Moelleux au chocolat, crème anglaise, glace vanille de Madagascar

Le nougat glacé

Nougatine, coulis de mangue, caramel au gingembre



Les fruits de saison

En coupe de fruits, accompagné de son verre de Ratafia



M E N U L U N C H


Welcome glass of cocktail (with or without alcohol)

STARTERS

The salmon

Label Rouge salmon fillet gravlax, fresh cheese with herbs

The foie gras

 *Calife's famous Calife foie gras, sweet shallot chutney, crispy gingerbread*

Butternut and pumpkin

Butternut and pumpkin cream soup with hazelnut chips and croutons

MAIN COURSES

The bar

Grilled sea bass fillet, celery root mousseline, white butter with tarragon

The duck



Duck confit parmentier with morel sauce

Quinoa and lentils

Kitchari with quinoa, coral lentils, spinach and sweet potatoes

SELECTION OF FINE CHEESE (extra 6€)

GOURMET MOMENT

(extra 15€)



The chocolate

Chocolate lava cake, custard, Madagascar vanilla ice cream

Iced nougat

Nougatine, mango coulis, ginger caramel

Seasonal fruit

In a fruit bowl, accompanied by a glass of Ratafia