



MENU CALIFE

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 du Calife, confit d'échalote à la graine de moutard, toast de pain d'épices

Le butternut

Velouté de butternut aux éclats de noisette, croûton

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 fromages (extra 6€)

INSTANT GOURMAND

Le chocolat

Moelleux au chocolat, crème Anglaise, glace à la vanille de Madagascar

Le nougat glacé

Nougatine, coulis de mangue, caramel au gingembre

Les fruits de saison

Salade de fruits frais, accompagnée de ratafia





MENU CALIFE

Welcome Glass of Cocktail (with or without alcohol)

STARTERS

Salmon

Label Rouge salmon fillet gravlax, fresh cheese with herbs

Foie gras

Calife's famous foie gras, shallot confit with mustard seed, gingerbread toast

Butternut and pumpkin

Butternut and pumpkin cream soup with hazelnut chips and crouton

MAIN COURSES

The bar

Grilled sea bass fillet, celery root mousseline, tarragon beurre blanc

The duck

Duck confit parmentier with morel mushroom sauce

Quinoa and lentils

Kitchari with quinoa, coral lentils, spinach and sweet potatoes

Cheese platter (extra 6€)

GOURMET MOMENT

Chocolate

Chocolate cake, custard, Madagascar vanilla ice cream

Iced nougat

Nougatine, mango coulis, ginger caramel

Seasonal fruit

Fresh fruit salad, accompanied by a glass of Ratafia

