



MENU ROYAL

Coupe de Champagne de bienvenue ou cocktail (avec ou sans alcool)

ENTRÉES

Le saumon

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

Les girolles

Feuilleté de girolles au foie gras, sauce aux morilles

Noix de Saint Jacques et gambas

Cassolette de fruits de mer et petits légumes, sauce homardine

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

L'agneau

Épaule d'agneau confite, spécialité du Chef, légumes de saison, pommes grenailles rôties

Le filet de boeuf

Façon Rossini, foie gras, gratin Dauphinois et légumes de saison rôtis

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

Le Paris cheesecake

Cheesecake au citron, crème de citron, lampée de limoncello et son sorbet au citron

La tarte Tatin

Sur son sablé Breton, suprême de vanille, glace car  l au sel de Guérande

Les fruits de saison

Salade de fruits frais, accompagnée de ratafia

BOISSONS

Une bouteille de vin pour 2 personnes (sélection du Chef), eau minérale plate ou gazeuse & café ou thé à la menthe

MENU ROYAL



Welcome glass of Champagne or cocktail (with or without alcohol)

STARTERS

Salmon

Label Rouge salmon fillet gravlax, fresh cheese with herbs

Chanterelles

Puff pastry of chanterelles with foie gras and morel mushroom sauce

Scallops and gambas

Seafood and vegetable casserole with lobster sauce

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 lamb

Lamb shoulder confit, Chef's specialty, seasonal vegetables, roasted small potatoes

Beef tenderloin

Rossini style, foie gras, gratin Dauphinois and seasonal roasted vegetables

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

Paris cheesecake

Lemon cheesecake, lemon cream, limoncello and lemon sorbet

The tarte Tatin

Revisited apple tart, Breton shortbread, vanilla supreme, Guerande salt, caramel ice cream

Seasonal fruit

Fresh fruit salad, accompanied by a glass of Ratafia

DRINKS

A bottle of wine for 2 person (Chef's selection), Mineral water Still or Sparkling & Café or Mint Tea