

MENU PRESTIGE



Champagne RUIPART

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

Gambas grillées

Gambas grillées au gomasio, salade de courgette-mangue au citron vert et à la vanille

Le foie gras

Le célèbre foie gras du Calife, confit d'échalote à la graine de moutarde, toast de pain d'épices

Le butternut

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

PLATS

L'agneau

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

Le filet de bœuf

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

Cuisse de canard confite, sauce au poivre de Timut, mousseline de carottes à l'orange, légumes de saison rôtis

Le quinoa et les lentilles

Kitchari de quinoa, lentilles corail, épinard, patate douce, tofu

Assiette de fromages (choix du Chef)

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 caramel au sel de Guérande

Les fruits de saison

Salade de fruits frais, accompagnée de son verre de ratafia

BOISSONS *Une bouteille de Champagne Ruinart pour 2 personnes
Eau minérale plate ou gazeuse & café ou thé à la menthe*

MENU PRESTIGE



Champagne RUINART

STARTERS

The Salmon

Label Rouge salmon fillet gravlax, fresh cheese with herbs

The Chanterelles

Puff pastry of chanterelles with foie gras and morel mushroom sauce

Grilled prawns

Grilled prawns with gomasio, zucchini-mango salad with lime sauce and vanilla

The Foie gras

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

Butternut and pumpkin

Butternut and pumpkin cream soup with hazelnut chips and croutons

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 leg confit, Timut pepper sauce, carrot and orange mousseline, roasted seasonal vegetables

Quinoa and lentils

Kitchari with quinoa, coral lentils, spinach, sweet potato, tofu

Selection of cheese

GOURMET MOMENT

The Chocolate

Chocolate cake, custard, Madagascar vanilla ice cream

Iced nougat

Nougatine, mango coulis, ginger caramel

The 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 fruits

Fresh fruit salad, accompanied by a glass of Ratafia

DRINKS

A bottle of Champagne Ruinart for 2 person

Mineral water Still or Sparkling & Café or Mint Tea