



MENU ESTELLO

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

Le foie gras

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

Salade de légumes grillés

Courgette, aubergine et poivrons grillés au pistou et mozzarella

PLATS

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 quinoa et les lentilles

Kitchari de quinoa, lentilles corail, épinard, patates douces, tofu

Assiette de fromages (extra 6€)

INSTANT GOURMAND

Le chocolat

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

Le Paris cheesecake

Cheesecake au citron, crème de citron, sorbet au citron, accompagné de son verre de limoncello

Les fruits de saison

Salade de fruits frais, accompagnée de son verre 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 ESTELLO



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

STARTERS

The Salmon

Label Rouge salmon fillet gravlax, fresh cheese with herbs

The Foie gras

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

Grilled vegetables salad

Zucchini, eggplant, peppers grilled with pesto sauce and mozzarella

MAIN COURSES

Beef tenderloin

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

The bar

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

Quinoa and lentils

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

Selection of cheese (extra 6€)

GOURMET MOMENT

The Chocolate

Chocolate lava cake, custard, Madagascar vanilla ice cream

The Cheesecake

Lemon cheesecake, lemon cream, lemon sorbet, accompanied by a glass of limoncello

Seasonal fruits

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