LE CALIFE · PARIS

# FORMULE PRESTIGE

*Coupe de Champagne*

## *Premier acte*

| | |
|---|---|
| LE FOIE GRAS | *Foie gras du Calife, confit d'échalote à la graine de moutarde, toast pain d'épices* |
| LE GRAVLAX | *Gravlax de filet de saumon Label Rouge, fromage frais aux herbes* |
| LES SAINT-JACQUES & GAMBAS | *Cassolette de la mer aux petits légumes* |
| LES GIROLLES | *Feuilleté de girolles au foie gras, sauce aux morilles* |
| LE VELOUTÉ | *Velouté de butternut et de citrouille aux éclats de noisettes, croûtons* |

## *Crescendo*

| | |
|---|---|
| LE FILET ROSSINI | *Bœuf façon Rossini avec foie gras, gratin dauphinois et légumes de saison rôtis* |
| L'AGNEAU | *Épaule d'agneau confite, spécialité du Chef, légumes de saison, grenailles rôties* |
| LE SAUMON | *Pavé de saumon finement doré, mousse de céleri-rave, beurre blanc anisé à l'estragon* |
| LE PARMENTIER DE CANARD | *Parmentier de confit de canard, sauce aux morilles* |
| LE RISOTTO | *Risotto aux cèpes et aux asperges à la truffe noire* |

## *Interlude*

*Symphonie de fromages affinés, empreintes du temps*

## *Épilogue sucré*

| | |
|---|---|
| LE CHOCOLAT | *Moelleux au chocolat, crème anglaise, glace à la vanille de Madagascar* |
| LE PARIS CHEESECAKE | *Cheesecake au citron, crème de limoncello et son sorbet au citron* |
| LES FRUITS DE SAISON | *Salade de fruits frais accompagnée de son verre de ratafia* |
| LE NOUGAT GLACÉ | *Nougatine glacée, coulis de mangue, caramel au gingembre* |

**BOISSONS INCLUSES**

*Une bouteille de champagne Ruinart pour deux personnes*
*ou une bouteille de vin pour deux personnes*
*Eau minérale plate ou gazeuse*
*Café ou thé à la menthe*

Spécialité du Chef  Végétarien