



Déjeuner



Déjeuner

plat 26€ / entrée-plat ou plat-dessert 33€ / entrée, plat et dessert 40€
verre de vin ou demi eau / café inclus

les entrées

ceviche de bar épicé, guacamole, croutons sésame

burrata, betteraves anciennes

oeuf bio poché, cappuccino de cèpes, champignons, foie gras

carpaccio de saint-jacques bretonnes marinées

saumon d'écosse label rouge fumé maison, émincé de chou-fleur et citron

terrinerie de volaille aux châtaignes, chutney de betterave

soupe de potimarron et châtaignes

les plats

tataki de saumon d'écosse label rouge au sel fumé, gingembre et concombre

cabillaud sauvage rôti endives braisées à l'orange

suprême de volaille fermière du gers rôti aux champignons

aile de raie, beurre citronné, carottes anciennes braisées

ravioles de champignons et asperges

filet de canette de challans au miel et gingembre, butternut et patate douce

onglet de bœuf, sauce béarnaise ou poivre, frites maison

salade de gambas avocat, mangue, graine de courge et de noix de cajou

alcazar bowl *(riche en iode, beta carotene, omega 3)*

riz rond semi-complet, saumon d'écosse label rouge, sauce ponzu, pétales de radis, patate douce rôtie, concombre, oignons nouveaux, paillettes d'algue nori, écrasé d'avocat sauce pimentée,

plat du jour

Les desserts

pavlova, fruits de la passion

riz au lait caramel beurre salé

baba au rhum

millefeuille, crème vanillée et framboises

sorbets framboise, mangue, poire

tarte au citron

carpaccio d'ananas rôti aux épices, sorbet mangue


mousse au chocolat

saint marcellin, mesclun

Côtes-de-Bourg, Château Mercier Cuvée Tradition - Rouge 2014 (14cl)

Blaye-Côtes-de-Bordeaux, Château des Tourtes Cuvée Classique - Blanc 2016 (14cl)

Blaye-Côtes-de-Bordeaux, Château des Tourtes Cuvée Classique - Rosé 2016 (14cl)

 Tous nos plats sont « faits maison », élaborés sur place à partir de produits bruts
Tous nos produits sont susceptibles de contenir des produits allergènes tel que (gluten, œuf, lait, fruits à coque, graine de sésame, arachides, soja, moutarde, céleri, poissons, crustacés, mollusques, lupin, anhydride sulfureux et sulfites)
Origine de la viande de bœuf : Bavière- Origine de la viande de veau : Hollande
07/03/2018



La carte

entrées

burrata, betteraves anciennes 15€

ceviche de bar épicé, guacamole, croûtons au sésame 16€

carpaccio de saint-jacques bretonnes marinées 15€

saumon d'écosse label rouge fumé maison, émincé de chou-fleur et citron 14€

salade de tourteau, sucrine et vinaigrette épicée 19€

soupe de potimarron et châtaignes 11€

oeuf bio poché, cappuccino de cèpes, champignons, foie gras 15€

foie gras maison, chutney de betterave 20€

6 huîtres spéciales perle blanche n°3 22€

tartare de veau au caviar osciètre 20gr 50€

caviar osciètre 20gr 40€

plats

foie gras de canard poêlé aux agrumes et riquette 28€

filet de canette de challans au miel et gingembre, butternut et patate douce 27€

aile de raie beurre citronné, carottes anciennes braisées 27€

tataki de saumon d'écosse label rouge, au sel fumé, gingembre et concombre 26€

saint jacques en coquille, beurre persillé, purée au basilic 29€

sole meunière (300/400gr) servie entière 39€

cabillaud sauvage rôti endives braisées à l'orange 29€

filet de bœuf sauce béarnaise ou poivre, frites maison 40€

suprême de volaille fermière du gers rôti aux champignons 27€

ravioles de champignons et asperges 29€

salade de gambas avocat, mangue, graine de courge et de noix de cajou 27€

alcazar bowl 26€

(riche en iode, beta carotene, omega 3)

riz rond semi-complet, saumon d'écosse label rouge, sauce ponzu, pétales de radis, patate douce rôtie, concombre, oignons nouveaux, paillettes d'algue nori, écrasé d'avocat sauce pimentée,

à partager

épaule d'agneau confite, boulgour de riz et châtaigne, brousse, menthe, citron vert 78€

beau poulet rôti fermier de 100 jours façon Valérie Solvit, frites maison, salade 66€

onglet de bœuf poêlé (700/800gr) sauce poivre ou béarnaise, frites maison 58€

garnitures

frites maison / haricots verts / purée de pommes de terre / salade mélangée aux herbes 6.5€