

L'ALCAZAR

&

Marie-Sophie L

vous présente une nouvelle gastronomie 100% végétale
et sans cuisson, servie à température ambiante
accompagnée de thés Grand Cru accordés par Carine Baudry



instant
...**CRU**

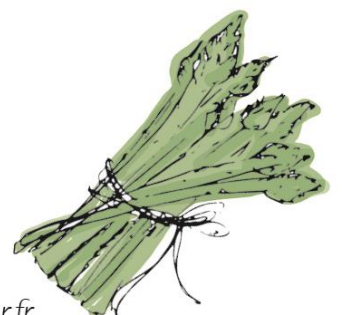
proposé en complément de la carte habituelle



ALCAZAR

Restaurant · Salle à manger · Balcon

62 rue Mazarine, Paris 6e, 01 53 10 19 99, contact@alcazar.fr



LA CARTE



Entrée

Croustillants de sésame... aux algues et graines germées 14€

Les saveurs iodées jouent avec la fraîcheur des graines et les notes acidulées de l'ananas

En accord avec un thé vert Grand Cru du Japon Sencha Fukuyu 7€

La "Bonne Foie "

Terrine... sans foie ni gras 19€

Maki aux jeunes pousses... sauce tamari 15€

L'éclat vif du poivron, la douceur poivrée de la mangue au coeur d'une ricotta végétale

Plat

Lasagnes de courgettes en cassolette... sauce napolitaine, pesto et béchamel de cajou 23€

Audacieuses, elles rivalisent avec leurs cousines de blé

Beboda bowl... nouilles de Kelp, carottes, céleri, courgettes, graines et dulse, 23€

Le réconfort d'un velouté crémeux aux épices thai

En accord avec un thé noir Grand Cru Darjeling, jardin Arya, 1ère récolte 7€

Dessert

Crumble... betterave, framboise et rose 12€

Un classique anglo-saxon revisité

Fondant au chocolat et kumquat... sur croquant aux amandes 13€

La texture croustillante, les arômes corsés de la ganache fondante et l'acidité des kumquats