

L'ALCAZAR

&

Marie-Sophie L

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



instant ...CRU

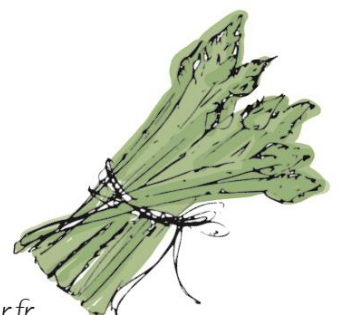
proposé en complément de la carte habituelle



ALCAZAR

Restaurant · Salle à manger · Balcon

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



LA CARTE



Entrée

La "Bonne Foie " 100% végétale
« Ceci n'est pas un foie gras » 19€

Maki aux jeunes pousses sauce tamari 15€
L'éclat des fruits et la vivacité des jeunes pousses au cœur 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

Rawsotto crémeux... de chou-fleur et asperge vertes à l'huile de truffe blanche 23€
En accord avec un thé vert Grand Cru du Népal récolte primeur 2018 7€

Dessert

Tarte au citron... au yuzu 12€
Un classique crûment 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