



Menu 95€

1 coupe de champagne - amuse-bouche

Salade de tourteau, sucrine et vinaigrette épicée

ou

Foie gras maison, chutney de betterave

ou

Ceviche de bar épicé, guacamole, croustons au sésame

ou

Saumon fumé maison, émincé de chou-fleur et raifort

Cabillaud sauvage rôti, curry, chou-kale, quinoa et abricots confits

ou

Suprême de volaille fermière du gers rôti, purée au basilic

ou

Saint-Jacques poêlée beurre citronné, pois gourmands et butternut

ou

Ravioles aux champignons, butternut et roquette

ou

Filet de bœuf, sauce béarnaise ou poivre, frites maison **+10€**

Millefeuille, crème vanillée, framboises

ou

Pavlova, fruits de la passion

ou

Tarte fine aux pommes

Lundi 24 Décembre 2018

ALCAZAR
Restaurant . Salle à manger . Balcon



Menu 95€

1 glass of champagne – amuse-bouche

Spicy ceviche sea bass, guacamole, sesame seeds crouton

or

Foie gras maison, beetroot chutney

or

Crab salad, roasted lettuce, spicy vinaigrette

or

House smoked scottish salmon, cauliflower slices, horseradish

Ravioli with mushrooms, butternut and rocket

or

Roasted landes chicken supreme, basil mashed potatoes

or

Scallops with lemon butter snow peas and butternut

or

Roasted wild cod fillet, curry, kale cabbage, quinoa and confit apricot

or

Fillet of beef, bearnaise or pepper sauce, house french fries +10€

Vanilla millefeuille and raspberries

or

Fine apple tart

or

Pavlova, passion fruit

Monday, 24 December 2018

ALCAZAR
Restaurant · Salle à manger · Balcon