



Menu Saint-Valentin

Entrée

ceviche de bar épicé, guacamole, croutons au sésame
foie gras maison, chutney de betterave
saumon d'écosse label rouge maison, émincé de chou-fleur et citron
œuf bio poché, cappuccino de cèpes, champignons, foie gras
salade de tourteau, sucrine et vinaigrette épicée

Plat

tataki de saumon d'écosse label rouge au sel fumé, gingembre et concombre
cabillaud sauvage rôti, bouillon à la citronnelle purée de panais
foie gras de canard poêlé aux agrumes et riquette
filet de bœuf sauce béarnaise ou poivre, frites maison **+10€**
alcazar bowl riz rond semi-complet, saumon d'écosse label rouge, sauce ponzu,
potimarron, concombre, écrasé d'avocat sauce pimentée
ravioles aux champignons, roquette
suprême de volaille fermière du gers rôti, purée de pomme de terre au basilic

Dessert

pavlova, fruits de la passion
tarte aux pommes
mousse au chocolat
millefeuille, crème vanillée et framboises
carpaccio d'ananas rôti aux épices, sorbet mangue

100€ par personne

Entrée-Plat-Dessert

1 bouteille d'eau minérale / 2 personnes

1 bouteille de Champagne Perrier-Jouet Brut / 2 personnes

Jeudi 14 Février 2019

ALCAZAR
Restaurant · Salle à manger · Balcon