



Déjeuner

Aucune boisson **alcoolisée** ne peut être vendue ou offerte à un **mineur**
Mode de paiement accepté : CB / Alipay / Ticket restaurant

ALCAZAR
Restaurant • Salle à manger • Balcon

Déjeuner

plat 27€ / entrée, plat ou plat-dessert 34€ / entrée, plat et dessert 41€
verre de vin ou demi eau / café inclus

les entrées

ceviche de bar épicé, guacamole, croutons au sésame
soupe à l'oignon gratinée
poireaux vinaigrette, œuf mimosa
œuf bio poché, cappuccino de cèpes, champignons, foie gras
toast d'avocat, saumon fumé d'Écosse label rouge, jeunes pousses de daikon
burrata, betterave, huile d'olive des baux de Provence
tataki de veau au yuzu, pousses de tagète, spiruline
6 escargots de Bourgogne au beurre d'ail

les plats

tataki de saumon d'Écosse label rouge au sel fumé, gingembre et concombre
cabillaud sauvage rôti, bouillon à la citronnelle, gingembre et légumes de saison
suprême de volaille fermière des Landes, burrata, poêlée de fenouil et tomate
côte de veau à la milanaise, salade
Saint Jacques snackées, endives braisées à l'orange +3€
bœuf fondant braisé au jus d'olives noires, purée de pommes de terre
aile de raie sauvage, beurre citronné, purée de pommes de terre
filet de canette de Vendée au miel et gingembre, purée de patates douces aux épices
onglet de bœuf, sauce béarnaise ou poivre, frites maison *cuisson « bien cuit » déconseillée*
ravioles aux champignons, girolles, roquette et potiron
gambas bowl, quinoa, avocat, mangue, graines de courge et noix de cajou
alcazar bowl riz rond semi-complet, saumon d'Écosse label rouge, sauce ponzu, potiron rôti, concombre, écrasé d'avocat sauce pimentée
bowl VEGAN façon tajine de légumes, quinoa, fleur d'oranger
plat du jour

Les desserts

pavlova, fruit de la passion
poire belle Hélène
baba au rhum, crème chantilly
millefeuille, crème vanillée et framboises
mousse au chocolat caraïbes
omelette norvégienne, vanille, framboise flambée au Grand Marnier
carpaccio d'ananas rôti aux épices, sorbet mangue
saint marcellin, mesclun

Côtes-de-Bourg, Château Mercier Cuvée Tradition - Rouge 2014 (14cl)
Blaye-Côtes-de-Bordeaux, Château des Tourtes Cuvée Classique - Blanc 2017
IGP Méditerranée "Cuvée des Princes", Saint Béatrice - Rosé 2017 (14cl)

La carte

Entrées

burrata, betterave, huile d'olive des baux de Provence 17€
soupe à l'oignon gratinée 10€
poireaux vinaigrette, œuf mimosa 12€
ceviche de bar épicé, guacamole, croutons au sésame 17€
cocktail de crevettes « Gambero Rosso old fashion » 19€
toast d'avocat, saumon fumé d'Écosse label rouge, jeunes pousses de daikon 14€
tataki de veau au yuzu, pousses de tagète, spiruline 15€
œuf bio poché, cappuccino de cèpes, champignons, foie gras 15€
6 escargots de Bourgogne au beurre d'ail 14€
foie gras de canard de Vendée maison, chutney de betterave 20€
6 huîtres fine de Claire N°3 « les huîtres d'Amélie » 23€
caviar osciètre 20gr 40€

plats

foie gras de canard de Vendée poêlé aux agrumes et riquette 31€
sole meunière, pommes de terre vapeur 39€
saint Jacques snackées, endives braisées à l'orange 31€
ravioles aux champignons et truffe fraîche 36€
bœuf fondant braisé au jus d'olives noires, purée de pommes de terre 21€
filet de canette de Vendée au miel et gingembre, purée de patates douces aux épices 27€
ravioles aux champignons, girolles, roquette et potiron 27€
côte de veau à la milanaise, laitue entière, vinaigre de kalamansi 29€
aile de raie sauvage, beurre citronné, purée de pommes de terre 27€
tataki de saumon d'Écosse label rouge au sel fumé, gingembre et concombre 26€
cabillaud sauvage rôti, bouillon à la citronnelle, gingembre et légumes de saison 29€
onglet de bœuf poêlé, sauce béarnaise ou poivre, frites maison *cuisson « bien cuit » déconseillée* 25€
suprême de volaille fermière des Landes, burrata, poêlée de fenouil et tomate 27€
gambas bowl, quinoa, avocat, mangue, graines de courge et noix de cajou 28€
alcazar bowl, riz rond semi-complet, saumon d'Écosse label rouge, sauce ponzu, potiron rôti, concombre, écrasé d'avocat sauce pimentée 26€
bowl VEGAN façon tajine de légumes, quinoa, fleur d'oranger 18€

à partager

beau poulet rôti fermier de 100 jours d'Orléans façon Valérie Solvit, frites maison 66€
épaule d'agneau confite, boulgour de riz et châtaigne, brousse, menthe, citron vert 78€
beau poulet fermier au foie gras poêlé de 100 jours d'Orléans, frites maison 79€

garnitures haricots verts / purée de pommes de terre / salade mélangée aux herbes / frites maison 7€€

L'Alcazar n'accepte pas l'American express



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, graines de sésame, arachides, soja, moutarde, céleri, poissons, crustacés, mollusques, lupin, anhydride sulfureux et sulfites]
Origine de la viande de bœuf : U.K ou Allemagne Origine de la viande de veau : France