



Réveillon de Noël Christmas Eve

Menu 110€ réservation : contact@alcazar.fr

1 coupe de Champagne « Perrier-Jouët » Grand Brut

1 glass of Champagne « Perrier-Jouët »

Mise en bouche

12 escargots de Bourgogne au beurre d'ail

12 snails from Bourgogne with garlic butter

*

Foie gras maison, chutney de betterave

Duck homemade foie gras, beetroot chutney

*

Ceviche de bar épicé, guacamole, croutons au sésame

Spicy sea bass ceviche, guacamole, sesame seeds crouton

*

Saumon fumé par nos soins émincé de chou-fleur au raifort

Homemade smoked salmon, cauliflower with horseradish

*

Oeuf bio poché, cappuccino de cèpes, champignons, foie gras

Organic poached egg, cep cappuccino, mushroom, foie gras

Ravioles au chèvre, girolles, roquette et potiron

Ravioli with mushrooms, girolles, rocket and pumpkin

*

Cabillaud sauvage rôti, bouillon à la citronnelle, gingembre et pois gourmands

Roasted wild cod filet, lemongrass broth, ginger and snow peas

*

Saint-Jacques Normandes, beurre de truffe

Scallops, with truffle butter

*

Suprême de volaille Jaune aux morilles, purée de pommes de terre

Chicken supreme with morel mushrooms, mashed potatoes

*

Filet de boeuf façon "Tigre qui pleure", frites maison

Beef fillet like "tigre qui pleure" homemade french fries

Millefeuille, crème vanillée, caramel au beurre salé

Vanilla millefeuille, raspberries

*

Pavlova, fruits de la passion

Pavlova, passion fruit

*

Carpaccio d'ananas rôti aux épices, sorbet mangue

Roasted pineapple carpaccio with spices, mango sorbet



ALCAZAR
Restaurant • Salle à manger • Balcon