

Réveillon de Noël / Christmas eve

Menu 150€

1 coupe de Champagne Esterlin Brut Eclat

1 glass of Champagne Esterlin Brut Eclat

Mise en bouche



12 escargots de Bourgogne au beurre d'ail

12 snails of Bourgogne with garlic butter

Foie gras de canard maison, chutney de betterave

Duck homemade foie gras, beetroot chutney

Ravioles de champignons de saison aux truffes

Seasonal mushrooms and truffle ravioli

Soupe crémeuse de homard, haricots de Paimpol, chorizo

Creamy lobster soup, Paimpol beans, chorizo

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

Organic poached egg, cep cappuccino, mushroom, foie gras



Curry de légumes, lait de coco, amandes grillées, riz bio semi-complet

Vegetables curry, coconut milk, roasted almonds, organic brown rice

Saumon d'Ecosse Teriyaki en feuille de bananier, purée de patates douces

Teriyaki Scottish Salmon in banana leaf, sweet mashed potatoes

Noix de Saint-Jacques, beurre de truffe, écrasé de pommes de terre

Scallops, truffle butter, mashed potatoes

Filet de bœuf façon « Tigre qui pleure », frites maison

Beef fillet "Tigre qui pleure", homemade French fries

Suprême de volaille des Landes au vin jaune du Jura, morilles, petits légumes

Chicken supreme des Landes with Jura yellow wine, morel mushrooms, vegetables



Millefeuille, crème vanillée, caramel au beurre salé

Vanilla millefeuille, salted butter caramel

Pavlova, fruit de la passion

Pavlova and passion fruit

Carpaccio d'ananas rôti aux épices, sorbet mangue

Roasted pineapple carpaccio with spices, mango sorbet

Réservations : reservations@alcazar.fr / www.alcazar.fr

ALCAZAR