


## MENU


75€ : entrée, plat ou plat dessert

90€ : entrée, plat et dessert


### LES ENTRÉES

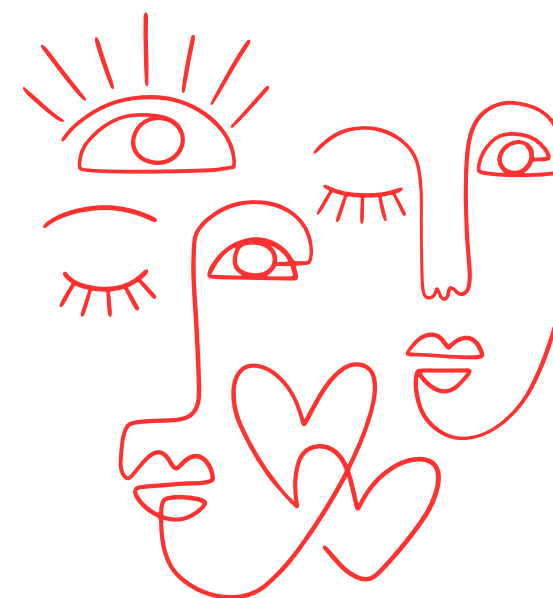
Caviar d'aubergine fumé, purée de tomates et olives   
Burrata, betterave anciennes, copeaux de fenouil  
Bar mariné au citron Yuzu, oeufs de saumon et cresson  
Thon tataki, coriandre, sésame, sauce ponzu  
Oeuf bio poché, foie gras, cappuccino de cèpes, champignons  
Foie gras de canard maison, chutney de mangue (+5€)

### LES PLATS

Gambas à la plancha aux épices, coriandre, curry de légumes et amandes  
Thon juste saisi au pavot, pois gourmands, shiitake  
Saumon Teriyaki en feuille de bananier, purée de patates douces  
Suprême de volaille du Gers, purée au basilic  
Onglet de boeuf "Tigre qui pleure", pommes frites maison  
Magret de canard, Girolles et morilles, pousses d'épinard  
Filet de boeuf, sauce au poivre de Madagascar, pommes frites maison (+7€)  
Curry de légumes, lait de coco, riz bio semi-complet 

### LES DESSERTS

Millefeuille, crème vanille  
Moelleux au chocolat maison, glace vanille  
Baba au rhum, crème chantilly  
Carpaccio d'ananas, sorbet mangue   
Omelette Norvégienne, vanille, framboise, flambée au Grand Marnier



### SÉLECTION DE LA GÉNÉRALE ET DE SON MARI

Une coupe de bulles Bordelaises, Domaine du Cassard, Bordeaux 2019

### LA LOVE BOISSON

Vodka ABSOLUT et Redbull Pastèque  
Rhum HAVANA 3 ANS et Organic ginger beer  
Gin BEEFEATER et Organic Tonic Water

**Début des shows à 22H30, toute l'équipe de l'Alcazar est heureuse de vous accueillir et vous souhaite de passer une excellente soirée.**

ALCAZAR  
Restaurant • Salon privé • Bar balcon

@ALCAZAR\_PARIS

62 RUE MAZARINE, PARIS 6

PRIX NET EN EUROS ET SERVICE COMPRIS

Aucune boisson alcoolisée ne peut être vendue ou offerte à un mineur.

UN  
Love  
DÎNER



## MENU

75€ : start, main or main, dessert

90€ : start, main and dessert

### STARTS

Smoked eggplant caviar, Tomato purée and olives 

Burrata, beetroots, fennel chips

Marinated Sea bass with Yuzu lemon, salmon eggs and watercress

Tuna tataki, coriander, sesame, ponzu sauce

Poached organic egg, Cep cappuccino, mushrooms, foie gras

Home-made duck foie gras, mango chutney (+5€)

### MAINS

Prawns "à la plancha" with spices, coriander, vegetable curry and almonds

Seared tuna with poppy seed, snow peas, shiitake


Teriyaki Scottish salmon in banana leaf, sweet mashed potatoes

Chicken supreme from south of France, mashed potatoes with basil

"Tigre qui pleure" Beef skirt steak, house French fries

Duck breast, Chanterelles and morels, spinach leaves

Beef fillet, Madagascar wild pepper sauce, house French fries (+7€)


Vegetable curry, Coconut milk, toasted almonds, organic semi-complete rice 

### DESSERTS

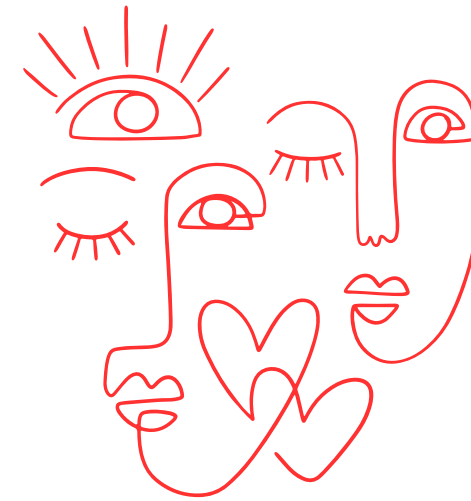
Millefeuille, vanilla cream

Half cooked chocolate cake, House chocolate and vanilla ice cream

Rum baba, whipped cream

Pineapple carpaccio, mango sorbet 

Norwegian omelette, vanilla, raspberry, flambéed with Grand Marnier



## DRINKS

### SELECTION OF THE GENERAL AND HER HUSBAND

A glass of Bordeaux bubbles, Domaine du Cassard, Bordeaux 2019

### LOVE DRINK AFTER DINNER

Vodka ABSOLUT & Redbull watermelon

Rhum HAVANA 3 ANS & Organic ginger beer

Gin BEEFEATER & Organic Tonic Water

**Shows start at 10:30 p.m. The entire Alcazar team looks forward to welcoming you and hopes you enjoy the evening.**

ALCAZAR  
Restaurant • Salon privé • Bar balcon

@ALCAZAR\_PARIS

62 RUE MAZARINE, PARIS 6

PRICES IN EUROS. ALL TAXES AND SERVICES INCLUDED

No alcoholic beverage may be sold or offered to a minor.

A  
Love  
DINNER

