



Merry
Christmas



ALCAZAR

Restaurant • Salon privé • Bar balcon



@ALCAZAR_PARIS

62 RUE MAZARINE, PARIS 6

PRIX NET EN EUROS ET SERVICE COMPRIS

Alcove boissons alcoolisées ne peut être vendue ou offerte à un mineur

Réveillon de Noël

MENU

160€ / PERSONNE

1 coupe de Champagne Esterlin Brut Eclat
1 glass of Champagne Esterlin Brut Eclat

MISE EN BOUCHE

ENTRÉES | STARTERS

12 escargots de Bourgogne au beurre d'ail
12 snails of Bourgogne with garlic butter

Foie gras maison, chutney de mangue et pommes
Duck homemade foie gras, mango and apple chutney

Ravioles de champignons de saison aux truffes
Seasonal mushrooms and truffle ravioli

Soupe crémeuse de homard
Creamy lobster soup

Oeuf bio poché, cappuccino de cèpes, champignons, foie gras
Organic poached egg, cep cappuccino, mushroom, foie gras

PLATS | MAINS

Curry de légumes, lait de coco, amandes grillées, riz bio semi-complet
Vegetables curry, coconut milk, roasted almond, organic brown rice

Saumon d'Ecosse Teriyaki en feuille de bananier, purée de patates douces
Teriyaki salmon in banana leaf, sweet mashed potatoes

Noix de Saint-Jacques, beurre de truffe, écrasé de pomme de terre
Scallops, truffle butter, mashed potatoes

Filet de boeuf façon "tigre qui pleure", frites maison
Beef fillet "Tigre qui pleure" style, 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

DESSERTS

Millefeuille, crème vanillée, caramel beurre salé
Millefeuille, vanilla cream, salted butter caramel

Pavlova, fruit de la passion
Pavlova, passion fruit

Carpaccio d'ananas rôti aux épices, sorbet mangue
Roasted pineapple carpaccio with spices, mango sorbet



Réveillon de Noël

MENU

60€ / ENFANTS JUSQU'À 12 ANS

Jus de fruit ou soda
Fruit juice or soda



ENTRÉES | STARTERS

Saumon d'Ecosse label rouge fumé maison
House smoked Scottish salmon

ou / or

Foie gras maison, chutney de mangue et pomme
Duck homemade foie gras, mango and apple chutney



PLATS | MAINS

Filet de boeuf façon "tigre qui pleure", frites maison
Beef fillet "Tigre qui pleure" style, homemade French fries

ou / or

Suprême de volaille rôti, purée de pomme de terre
Roasted Chicken Supreme, mashed potatoes

ou / or

Fish and chips, vinaigre de Malt
Fish & Chips, Malt vinegar



DESSERTS

Millefeuille, crème vanillée, caramel beurre salé
Millefeuille, vanilla cream, salted butter caramel

ou / or

Moelleux au chocolat maison, glace vanille
Homemade chocolate cake, vanilla ice cream

