

ALCAZAR & Madame
KLAUDE

présentent

New Year's Eve Artistic Dinner

Singers, Dancers, Drag Queens, Performers and many more will
entertain you till the countdown

2025

DECEMBER **31** FROM 7:30PM



62 rue Mazarine Paris 6

New Year's Eve

MENU

360€ / PERSONNE
180€ / ENFANT JUSQU'À 12 ANS

1/2 bouteille de Champagne Mumm, Cordon rouge
1/2 bottle of Champagne Mumm, Cordon rouge

MISE EN BOUCHE

ENTRÉES | STARTERS

Minestrone de langoustines bretonnes
Minestrone of Breton langoustines

Oeuf bio poché, crème de morilles, truffe & foie gras
Organic poached egg, morel mushroom cappuccino, truffe & foie gras

Bar mariné au yuzu, caviar osciètre
Sea bass marinated in yuzu, osciètre caviar

Ravioles de champignons de saison aux truffes
Seasonal mushrooms ravioli, truffe

Terrine de foie gras maison, chutney pomme et mangue,
brioche parisienne
Homemade foie gras terrine, apple and mango chutney, Parisian brioche

PLATS | MAINS

Nage de homard, petits légumes et morilles
Lobster nage with vegetables and morels

Pavé de bar sauvage, sabayon au Champagne, fondue de poireaux
Wild sea bass, Champagne sabayon, leek fondue

Tournedos Rossini, écrasé de pommes de terre à la truffe
Rossini tournedos, mashed potatoes with truffe

Grosses gambas rôties, curry de légumes à la coriandre
Roasted king prawns, vegetable curry with coriander

Risotto de légumes et truffe
Vegetable risotto with truffe

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

Omelette norvégienne, vanille, framboise, flambée au Grand Marnier
Omelette norvégienne, vanilla, raspberry, flambéed with Grand Marnier

Sphère au chocolat, glace vanilles
Chocolat sphere, vanilla ice cream

New Year's Eve

MENU at LE BALCON

(without performances)

190€ / PERSONNE

95€ / ENFANT JUSQU'À 12 ANS

1 Coupe de Champagne
1 Glass of Champagne

MISE EN BOUCHE

ENTRÉES | STARTERS

Minestrone de langoustines bretonnes
Minestrone of Breton langoustines

Oeuf bio poché, crème de morilles, truffe & foie gras
Organic poached egg, morel mushroom cappuccino, truffe & foie gras

Bar mariné au yuzu, caviar osciètre
Sea bass marinated in yuzu, osciètre caviar

Ravioles de champignons de saison aux truffes
Seasonal mushrooms ravioli, truffe

Terrine de foie gras maison, chutney pomme et mangue,
brioche parisienne
Homemade foie gras terrine, apple and mango chutney, Parisian brioche

PLATS | MAINS

Nage de homard, petits légumes et morilles
Lobster nage with vegetables and morels

Pavé de bar sauvage, sabayon au Champagne, fondue de poireaux
Wild sea bass, Champagne sabayon, leek fondue

Tournedos Rossini, écrasé de pommes de terre à la truffe
Rossini tournedos, mashed potatoes with truffe

Grosses gambas rôties, curry de légumes à la coriandre
Roasted king prawns, vegetable curry with coriander

Risotto de légumes et truffe
Vegetable risotto with truffe

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

Omelette norvégienne, vanille, framboise, flambée au Grand Marnier
Omelette norvégienne, vanilla, raspberry, flambéed with Grand Marnier

Sphère au chocolat, glace vanilles
Chocolat sphere, vanilla ice cream

New Year's Eve

JOYEUX BORDEL

À PARTIR DE 19H30 : LE DÎNER RÉVEILLON
À PARTIR DE 23H : LE JOYEUX BORDEL

20
25

À partir de 19h30, dégustez un dîner réveillon envoûtant, entrelacé de shows artistiques captivants. C'est sous la baguette créative du chef Guillaume Lutard, que vous découvrirez des plats élaborés avec passion qui seront ponctués de performances artistiques.

Vous embarquerez alors dans un tourbillon festif, joyeux et féerique avec des strass, des plumes et des paillettes. C'est la promesse d'une bonne cuisine et d'une fête où drags, danseurs, danseuses burlesques, chanteurs se mélangent dans une explosion d'émerveillement, de joie et de surprises.

À partir de 23h, plongez dans une nuit de rêve à l'Alcazar, transformé en bal appelé "Joyeux Bordel". Laissez vous emporter par un DJ set enflammé qui transformera tout le restaurant en un dancefloor, une joyeuse pagaille festive qui nous emportera jusqu'au petit matin.

Starting at 7:30pm, enjoy an enchanting New Year's Eve dinner, interwoven with captivating artistic shows. Under the creative baton of chef Guillaume Lutard, you'll discover dishes prepared with passion, punctuated by artistic performances.

You'll embark on a festive, joyous and magical whirlwind of rhinestones, feathers and sequins.

It's the promise of good food and a party where drags, dancers, burlesque dancers and singers mingle in an explosion of wonder, joy and surprises.

From 11pm, plunge into a dreamy night at the Alcazar, transformed into a "Joyeux Bordel" ball. Let yourself be carried away by a fiery DJ set that will transform the whole restaurant into a dancefloor, a joyous festive mayhem that will carry us into the wee hours of the morning.