

# MENU SAINT-VALENTIN

14 FÉVRIER 2025

1 coupe de Champagne Esterlin Brut Éclat

## ENTRÉES

Bisque crémeuse de homard

Minestrone de langoustines bretonnes

Oeuf bio poché, crème de morilles, truffe et Foie Gras

Bar mariné au yuzu, caviar osciètre

Ravioles de champignons de saison aux truffes

Terrine de foie gras maison, chutney pomme et mangue,  
brioche parisienne

## PLATS

Nage de homard, petits légumes, crème aux cèpes

Tournedos sauce au poivre, écrasé de pommes de terre à la truffe (+10€)

Gambas rôties, curry de légumes à la coriandre

Risotto de légumes et truffe

Foie gras poêlé, pomelos, roquette et pain d'épices

## DESSERTS

Millefeuille, crème vanillée, caramel beurre salé

Pavlova, fruit de la passion

Omelette norvégienne, vanille, framboise, flambée au Grand Marnier

Carpaccio d'ananas rôti aux épices, sorbet mangue

Sphère au chocolat, glace vanille

**MENU À 80€ TTC PAR PERSONNE**  
service compris

## La Carte

### Les Entrées

<b>ŒUF BIO MAYONNAISE</b> , rémoulade de choux fleurs	9€
<b>CAVIAR D'AUBERGINE</b> fumé, purée de tomates séchées et olives	11€ ✓
<b>TERRINE DE VOLAILLE</b> porc, abricots et pistaches	12€
<b>SOUPE À L'OIGNON</b> gratinée au Cantal, croûtons	12€
<b>6 ESCARGOTS DE BOURGOGNE</b> beurre d'ail	18€
<b>TOAST D'AVOCAT</b> saumon fumé d'Ecosse, jeunes pousses	20€
<b>ŒUF BIO POCHÉ</b> cappuccino de cèpes et Foie Gras	20€
<b>BURRATA</b> betteraves anciennes, copeaux de fenouil	20€
<b>FOIE GRAS</b> de canard maison, chutney de mangue	26€

### Les Plats

<b>FISH AND CHIPS</b> au vinaigre de malt	25€
<b>GAMBAS A LA PLANCHA</b> aux épices, curry de légumes, amandes et coriandre	32€
<b>SAUMON TERIYAKI</b> en feuille de bananier, purée de patates douces	33€
<b>CABILLAUD SAUVAGE RÔTI</b> , endives braisées à l'orange	33€
<b>THON JUSTE SAISI</b> au pavot, pois gourmands, shiitake	35€
<b>SUPRÊME DE VOLAILLE DU GERS</b> , purée au basilic	28€
« <b>TIGRE QUI PLEURE</b> » onglet de bœuf et pommes frites maison	33€
<b>MAGRET DE CANARD</b> girolles et morilles, pousses d'épinards	34€
<b>RIBS DE PORC</b> aux épices, amandes grillés et frites maison	19€
<b>CURRY DE LEGUMES</b> lait de coco, amandes grillées, riz bio semi-complet	23€ ✓
<b>GALETTE DE POMME DE TERRE ET COURGETTE</b> aux épices, labneh, jeunes pousses	18€ ✓

### A partager à deux, à trois...

<b>ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE</b> boulgour épicé, amandes grillées, menthe, citron vert	95€
<b>CÔTE DE BŒUF</b> ≈ 1KG sauce poivre, frites maison	90€

### Les Garnitures

Haricots verts   purée de pommes de terre au basilic   salade verte mélangée aux herbes	8€
Pommes frites maison   riz bio semi-complet	


### Le Fromage

<b>SAINT-MARCELLIN</b> mesclun	11€
--------------------------------	-----

#### PRIX NET EN EUROS ET SERVICE COMPRIS

Tous nos plats sont « faits maison », élaborés sur place à partir de produits bruts  
Tous nos produits sont susceptibles de contenir des produits allergènes tel que (gluten, œuf, lait, fruits à coque,  
Graines de sésame, arachides, soja, moutarde, céleri, poissons, crustacés, mollusques, lupin, anhydride sulfureux et sulfites)  
Origine de la viande de bœuf : U.K ou Allemagne Origine de la viande de veau : France

## Les Desserts

<b>COLONEL DE L'ALCAZAR</b> sorbet citron et vodka 	12€
<b>SORBET &amp; TUILE D'AMANDE</b> framboise, mangue, citron (3 boules au choix)	12€
<b>CARPACCIO ANANAS</b> , sorbet mangue	14€
<b>MILLEFEUILLE</b> crème vanille	14€
<b>MOELLEUX AU CHOCOLAT</b> maison et glace vanille	14€
<b>POIRE BELLE HELENE</b>	14€
<b>PAVLOVA</b> fruit de la passion	15€
<b>OMELETTE NORVEGIENNE</b> vanille, framboise, flambée au Grand Marnier	16€

ALCAZAR  
Restaurant • Salon privé • Bar balcon



[www.alcazar.fr](http://www.alcazar.fr)



alcazar\_paris



ALCAZAR

Mode de paiement accepté : CB | Espèces



Le Dîner

# MENU SAINT-VALENTIN

14 FÉVRIER 2025

1 glass of Champagne Esterlin Brut Éclat

## STARTERS

Creamy lobster bisque

Minestrone of Breton langoustines

Organic poached egg, morel mushroom cappuccino, truffe & foie gras

Sea bass marinated in yuzu, osciètre caviar

Seasonal mushrooms ravioli, truffle

Homemade foie gras terrine, apple and mango chutney, Parisian brioche

## MAINS

Lobster nage with vegetables, porcini cream

Tournedos with pepper sauce, mashed potatoes with truffle (+€10)

Roasted prawns, vegetable curry with coriander

Vegetable risotto with truffle

Pan-fried foie gras, pomelos, rocket and gingerbread

## DESSERTS

Millefeuille, vanilla cream, salted butter caramel

Pavlova, passion fruit

Roasted pineapple carpaccio with spices, mango sorbet

Omelette norvégienne, vanilla, raspberry, flambéed with Grand Marnier

Chocolat sphere, vanilla ice cream

**MENU €80 PER PERSON**

Service included

## Menu

### Starters

<b>ORGANIC MAYONNAISE EGG</b> , cauliflower remoulade	9€
<b>SMOKED EGGPLANT CAVIAR</b> mashed tomatoes and olives	11€ ✓
<b>TERRINE OF POULTRY</b> pork, apricot and pistachio	12€
<b>TRADITIONAL ONION SOUP</b> Cantal cheese, croutons	12€
<b>BURGUNDY SNAILS (6)</b> garlic butter	18€
<b>POACHED ORGANIC EGG</b> cep cappuccino, mushrooms and Foie Gras	20€
<b>TOAST D'AVOCAT</b> Scottish smoked salmon, baby greens	20€
<b>BURRATA</b> beetroots, fennel chips	20€
<b>DUCK FOIE GRAS</b> homemade, mango chutney	26€

### Main courses

<b>FISH AND CHIPS</b> malt vinegar	25€
<b>GAMBAS A LA PLANCHA</b> prawns with spices vegetable curry, almonds and coriander	32€
<b>TERIYAKI SCOTTISH SALMON</b> in banana leaf, sweet mashed potatoes	33€
<b>ROASTED WILD COD</b> , braised endives with orange	33€
<b>SEARED TUNA</b> with poppy seed, snow peas, shiitake	35€
<b>CHICKEN BREAST FROM SOUTH OF FRANCE</b> mashed potatoes with basil	28€
<b>« TIGRE QUI PLEURE »</b> beef skirt steak, homemade french fries	33€
<b>DUCK BREAST</b> chanterelles and morels, spinach leaves	34€
<b>PORK RIBS</b> with spices, toasted almonds and home fries	19€
<b>VEGETABLE CURRY</b> coconut milk, toasted almonds, organic semi-complete rice	23€ ✓
<b>POTATO GALETTE</b> spiced zucchini, labneh, baby greens	18€ ✓

### To share by two, by three...

<b>LAMB SHOULDER</b> slow cooked, spicy bulgur wheat, roasted almonds, mint, lime	95€
<b>PRIME RIB OF BEEF</b> ≈ 1KG pepper sauce, homemade french fries	90€

### Sides

Green beans   mashed potatoes   green herbs salad   Homemade french fries   organic semi-complete rice	8€
---	----

### Cheese

<b>SAINT-MARCELLIN</b> green herbs salad	11€
--	-----

NET PRICE IN EUROS AND SERVICE INCLUDED

All our dishes are "homemade", prepared on site from raw products

All our products may contain allergenic products such as (gluten, egg, milk, nuts, sesame seeds, peanuts, soya, mustard, celery, fish, crustaceans, molluscs, lupine, sulfur dioxide and sulphites)

Origin of meat U.K Germany and France

## Desserts

<b>COLONEL OF THE L'ALCAZAR</b> Lemon and vodka sorbet (choice of scoops)	12€
<b>SORBET &amp; TUILE D'AMANDE</b> raspberry, mango, lemon (3 scoops of your choice)	12€
<b>PINEAPPLE CARPACCIO</b> , mango sorbet	14€
<b>MILLEFEUILLE</b> vanilla cream	14€
<b>CHOCOLATE MOELLEUX</b> with vanilla ice cream	14€
<b>BELLE HELENE PEAR</b>	14€
<b>PAVLOVA</b> passion fruit	15€
<b>NORWEGIAN OMELETTE</b> vanilla, raspberry, flambéed with Grand Marnier	16€

ALCAZAR  
Restaurant • Salon privé • Bar balcon



[www.alcazar.fr](http://www.alcazar.fr)



alcazar\_paris



ALCAZAR

Accepted payment method : CB | Cash



Dinner