

L'ALCAZAR

LE BANQUET DES SAISONS

DEPUIS TOUJOURS, LE REPAS FESTIF EST UN SPECTACLE.

À L'ALCAZAR, CETTE TRADITION RENAIT.

CHAQUE SAISON, UN MENU UNIQUE EST IMAGINÉ AUTOUR DES PRODUITS DU MOMENT.

SERVI EN GRANDS PLATS À PARTAGER, IL SE VIT COMME UNE PIÈCE EN PLUSIEURS ACTES.

ENTRE CHAQUE SERVICE, DES PERFORMANCES VIENNENT SURPRENDRE, ÉMOUVOIR, CÉLÉBRER.

ICI, ON NE VIENT PAS SEULEMENT MANGER.

ÉTÉ 2027

ACTE 1 - L'EXPOSITION

L'amuse bouche

Velouté glacé de tomates anciennes,
huile de basilic fumé,
croûtons grillés.

Servi individuellement.

L'ENTRACTE

La fanfare

ACTE 2 - L'INTRIGUE

L'entrée

Grand plateau de légumes d'été rôtis :
aubergines fumées, courgettes grillées, poivrons
confits, burrata entière.

Service à partager.

Le mouvement

ACTE 3 - L'ABONDANCE

Le plat principal

Pièce entière de côte de bœuf maturée, bar entier rôti aux herbes et chou-fleur
entier rôti aux épices, crème de sésame et noisettes torréfiées.
Accompagnés de pommes grenailles, d'un jus réduit et d'une salade d'herbes
fraîches.

Service à partager.

La fanfare

ACTE 4 - LA DESCENTE

Le fromage

Sélection de fromages affinés, pain de campagne,
confiture de saison.

Service à partager.

Le dernier rideau

ACTE 5 - LE DENOUEMENT

Le dessert

Pavlova aux fruits rouges ou tarte géante aux abricots ou
omelette norvégienne flambée.

Grande pièce pâtissière à partager

Après le dîner, les nappes disparaissent.

Les tables se transforment.

La musique s'élève.

Le banquet devient fête.