



m e n u

Alizé, le restaurant

escale gourmande

Amuse-bouche

Potage du jour



E n t r é e s

Gâteau de canard au foie gras, jus à l'huile de truffes	19
Pétoncle frais, émulsion de pomme de terre à l'huile de truffe	22
Ravioli de champignons et purée de choux fleurs à l'huile de noisette	14
Salade de chèvre chaud et gésiers de canard confits	15
Fine tarte feuilletée aux pétoncles et crème de gingembre	19
Escalope de foie gras poêlée et fruit du dragon	24

P l a t s p r i n c i p a u x

Filet mignon bœuf AAA et sauce bordelaise	45
Carré d'agneau rôti sur tapenade aux olives noires	42
Pavé de thon de Jimmy (Percé) grillé et son chimichurri	48
Escalope de saumon, crème de basilic et mangues marinées	42
Aiguillettes de canard aux échalotes et vinaigre balsamique	38
Flanc de porc braisé et caramélisé	35
Pétoncles frais à la plancha et cubes de foie gras poêlé	45
Mignon de veau de grain, sauce au citron	40
Ris de veau braisé et beurre citronné aux câpres	42
Flétan rôti, sauce au pistil de safran	42

D e s s e r t s

Crèmeux au chocolat	7
Nougat glacé aux fruits confits	8
Crème brûlée	8
Crème au citron et chantilly au chocolat	8
Sabayon glacé au pamplemousse	9
Gâteau fondant au chocolat, sorbet verveine	10
Plateau de fromage du Québec	22

