



Restaurant Alizé

MENU HIVER

Par Simon Bouchard

Bouillon de poule 17

Foie gras et feuilleté

Agnolotti 19

Ricotta et épinards, beurre noisette, noix de pin et raisins

Tartelette aux champignons 18

Crème de chèvre frais, poireaux et jus de veau

Inspiration du Chef

prix du marché

6 Huîtres au naturel 22

Mignonette et citron

Ris de veau 46

Poêlé, jus de veau, légumes de saison

Canard du Lac Brome 47

Poitrine rôtie, gésiers confits, miel d'Anicet, carottes nantaises

Mignon de bœuf 52 +9

Croûte de poivre, sauce diable

Saumon poêlé 40

Chou-fleur rôti, citron, câpres, beurre noisette et persil

Fettuccine 30

Crémeuse de citrouille, parmesan

Inspiration du Chef

prix du marché

Sélection de fromages du Québec 18

Crème brûlée 10

Chocolat délicatement fumé

Mousse au chocolat 14 +2

Abricot et tire éponge

Financier 12

Gingembre confit et crème citron

Assortiment de 4 chocolats fins, Chocolaterie Capeline, Bedford 12