



# RESTAURANT ALIZÉ

*le Menu...*  
*par Jean-Marc Fauchoux*

## MENU SOUPER THEATRE ( DE 17 HEURES A 19 HEURES)

### ENTREES



POTAGE DU MOMENT  
INSPIRATION DU CHEF



CASSOLETTE D'ESCARGOTS  
FOND DE VEAU, VIN ROUGE, LARDONS ET ÉCHALOTE



4 HUÎTRES  
MIGNONETTE TRADITIONNELLE



MILLE FEUILLES DE LÉGUMES  
BRUNOISE DE LÉGUMES, TUILES DE PARMESAN

---

### PLATS



POISSON D'ARRIVAGE  
LÉGUMES DE SAISONS, GRATIN DAUPHINOIS



JARRET D'AGNEAU BRAISÉ AU VIN ROUGE  
LÉGUMES DE SAISONS, GRATIN DAUPHINOIS

RAVIOLIS DE CHAMPIGNONS  
PURÉE DE CÉLERI-RAVE, ÉMULSION DE CERISE DE TERRE

---

### DESSERTS

MARQUISE AU CHOCOLAT  
CRÈME ANGLAISE, ORANGE

CRÈME BRÛLÉE  
À LA LAVANDE

2 SERVICES- 45\$ TAXES ET SERVICE EN SUS