



# RESTAURANT ALIZÉ

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

## MISE EN BOUCHE

---

### ENTREES

	MI-CUIT DE FOIE GRAS À L'EAU DE VIE DE POIRE	26 (+5)
	CASSOLETTE D'ESCARGOTS FOND DE VEAU, VIN ROUGE, LARDONS ET ÉCHALOTE	18
	6 HUÎTRES MIGNONETTE TRADITIONNELLE (2) MIGNONETTE AU CHAMPAGNE(2) HUÎTRES CHAUDES AU PISTIL DE SAFRAN(2)	24
	MILLE FEUILLES DE LÉGUMES CHAMPIGNONS, ÉPINARDS, CAROTTES, POMME DE TERRE (SANS PÂTE)	18

---

### PLATS

	CARRÉ DE CERF ROUGE DU QUÉBEC SAUCE AU POIVRE DES DUNES	52 (+5)
	POITRINE DE CANARD DU LAC BROME JUS A LA RÉGLISSE	42
	RIS DE VEAU BRAISÉ SAUCE CITRONNÉE, CÂPRES ET CIBOULETTE	46
	MORUE NOIRE DEUX FAÇONS PAVÉ GRILLÉ ET BRANDADE, SAUCE AÏOLI	44
	RAVIOLIS DE CHAMPIGNONS PURÉE DE CÉLERI-RAVE, ÉMULSION DE CERISE DE TERRE	39

---

### DESSERTS

	MARQUISE AU CHOCOLAT CRÈME ANGLAISE, ORANGE	14
	CRÈME BRÛLÉE À LA LAVANDE	11
	POIRE POCHÉE FROMAGE ROYAL FRAIS, MIEL, GLACE MAISON AU MÉLILOT	16