RESTAURANT ALIZÉ

JOLIVENT
hôtel & domaine nature

le Menu... par Patrick Plouffe

Mise en bouche

Entrées

Os à moelle 22
pain fumé, pickle de champignons, miel de sapin et fleur de sel

Cassolette d'escargots 18
Fond de veau, vin rouge, lardons et échalote

6 Huîtres 24
Mignonette

Tartelette aux légumes 19
Feta, hollandaise et tournesol

Plats

Crevettes Sauvages 44
pétoncles croustillants, coucous chou-fleur et bisque crevettes-carottes

Bavette de bœuf wagyu 52
bouquetière, thym et ail noir

Ris de veau braisé 46
câpres et citron

Morue noire 44
Petit pois, palourdes, vrilles et menthe

Ravioles 39
champignons, courge et reggiano

Desserts

Moelleux au chocolat noir 16
anglaise au thé matcha, glace pistache et truffes

Crème brûlée 11
parfum du moment

Poire pochée 16
sablé au sucre d'érable et mascarpone