



Restaurant Alizé

MENU AUTOMNE

Par Lucrezia & Luca

Soupe à l'oignon 15

Pommes et cheddar fort, + croûton de foie gras (+14)

Tartare de bœuf 25

Sauce grenade, graines de moutarde, céleri-rave, craquelins de panais

Ballotine de légumes 18

Choux, betterave jaune, courgette, carotte, poireaux, chou-fleur, pomme de terre

6 Huîtres du moment 24

*Mignonette traditionnelle ou
Tetsuya : soya japonais, mirin, vinaigre de riz, œufs de truite (+5)*

Ris de veau 46

Poêlé, jus de veau, beurre blanc aux câpres, citron confit, steak de céleri-rave au sirop d'érable

Canard du Lac Brome 47

Poitrine laquée à l'argousier, purée de panais, champignons sauvages

Mignon de bœuf style Rossini 58

Foie gras poêlé, crème de champignons, huile de persil, steak de céleri-rave au sirop d'érable

Bouillabaisse 55

Vivaneau, crevettes, moules, langoustine, rouille et croûtons

Gnocchis 32

Courge butternut, béchamel au gouda fumé, beurre au romarin, safran

Sélection de fromages du Québec 20

Bleu d'Élisabeth, Alfred le fermier, Bête à Séguin

Tartelette aux pommes 15

Crème glacée au mélilot

Crumble de Caprese 14

Poire et sorbet au basilic

Cœur fondant de chocolat 16

Orange, rhum et coulis de framboise