



Alizé

LE MENU AUTOMNE

présenté par le
Chef Baptiste Gournay

ENTRÉES

Huîtres selon arrivage (1/6/12) <i>Échalote au vinaigre de gingembre et lime</i>	5/25/46\$
Velouté de moules bio aux épices douces <i>Moules, radicchio et ciboulette</i>	22\$
Tourte au sanglier confit et foie gras du Québec <i>Salade amère, jus de sanglier aux baies de genièvre</i>	32\$
Terrine de betteraves colorées, pickles de graines de moutarde <i>Vinaigrette acidulée, huile de capucine, chèvre frais aux herbes et noix de Grenoble</i>	18\$

FROMAGES

Sélection de 3 fromages du Québec (75g) <i>Chutney de pomme et canneberges, fruits secs et craquelins</i>	25\$ (+10)
---	------------

INSPIRATION DU CHEF, ANNONCÉE CHAQUE SEMAINE

MENU BISTRO <i>TABLE D'HÔTE 2 SERVICES- ENTRÉE & PLAT</i>	\$50
MENU DÉGUSTATION <i>5 SERVICES</i>	\$125

PLATS

Les Saveurs de Three Pines, inspirées des romans de Louise Penny : Saumon grillé, gaspacho de concombre aux herbes fraîches <i>Concombre cru et brûlé, yogourt aux herbes, palets de pommes de terre grillés</i>	46\$
Wellington de cerf QC, jus corsé <i>Céleri-rave en mousseline et rôti, poudre de myrique baumier</i>	54\$
Ballotine de volaille de la Ferme Patch, farcie aux champignons et à l'estragon <i>Fricassée de champignons Mycep, oignons au vinaigre d'érable Pic Bois, jus de volaille</i>	48\$
Onglet de bœuf AAA au sautoir, beurre rouge au poivre des dunes <i>Pommes de terre « coin de rue »</i>	59\$(+5)
Risotto à la courge rôtie <i>Citron confit, feta de la Fromagerie Brebis de Bromont et chips de sauge</i>	34\$
Mini miche au levain et beurre fumé au sapin	9\$

DESSERTS

Pressé de pommes du Domaine Val-Brome, caramélisé <i>Tuile croustillante au beurre vanillé, ganache montée à la vanille et sorbet au cidre</i>	14\$
Chocolat et cassis <i>Tuile croustillante et crémeux au chocolat, confit et sorbet au cassis</i>	14\$