

Suggestions du chef

Entrées

Crevettes Tempura <i>avec mayonnaise japonaise</i>	16
Aiguillettes de canard fumé à chaud au bois de pommier <i>roquette, sauce au miel et framboises noires</i>	15

Plats principaux

Pâtes aux saveurs gaspésiennes <i>homard, crevettes, pétoncles dans une sauce rosée au vin blanc et parmesan</i>	36
Prise du jour <i>filet de saumon à l'érable et noix de Grenoble servi avec riz basmati et légumes du marché</i>	33
Suprême de poulet Santa Fe <i>courgettes et poivrons aux épices cajun, fromage de chèvre des neiges servi avec frites maison</i>	32
Assiette de 9 crevettes papillon <i>accompagnée de riz et légumes du marché</i>	34
Assiette du Moulin Noir <i>filet mignon garni d'oignons et champignons grillés, 1 queue de langouste des Caraïbes, ½ lb de crevettes au beurre à l'ail et 3 paires de cuisses de grenouille grillées, servi avec légumes du marché et frites maison</i>	65

Dans le but de mieux vous servir, nous vous prions d'aviser votre serveur si vous souffrez d'allergies ou d'intolérances alimentaires.

Bon appétit