

Suggestions du chef

Plats principaux

Raviolis de homard Cardinale <i>garnis de chair de homard, champignons et échalotes sauce rosée parfumée à la moutarde de Dijon et flambée au Cognac</i>	27
Escalope de veau Moulin Noir <i>sauce au citron garnie de chair de homard, champignons et tomates séchées servi avec pommes de terre en purée et légumes frais du jour</i>	29
Pétoncles sautés Waleska et crevettes <i>sauce au vin blanc à la crème garnie de champignons, échalotes et chair de homard</i>	29
Assiette du pêcheur <i>un homard 1¼ lb, 3 langoustines, 3 crevettes, patte de crabe et calmars frits. Servie avec riz et légumes frais du jour</i>	47

Festival du homard

Un homard à la nage ou grillé	27
Deux homards à la nage ou grillés	43
Un homard avec filet de volaille grillée	36
Un homard avec contre-filet 10 oz. <i>et champignons sautés</i>	43
Un homard avec filet mignon 6 oz. <i>et champignons sautés</i>	46
Un homard au curry	34
Un homard Hongrois	34
Un homard Newburg	34
Un homard Thermidor gratiné	37

Tous les plats sont servis avec riz et légumes frais du jour



Bon appétit