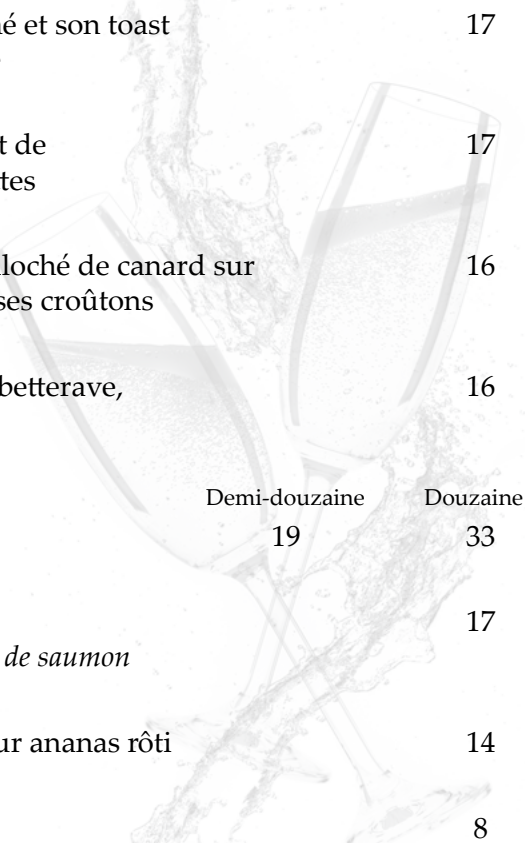


Menu du Jour de l'An

Entrées



Crevettes au beurre blanc safrané et son toast garni de mayonnaise à la rouille		17
Pétoncles aux agrumes sur un lit de purée de patates douces et carottes		17
Demi-sphères de foie gras et effiloché de canard sur sa confiture de cerises noires et ses croûtons		16
Gravlax de saumon mariné à la betterave, à l'aneth et aux agrumes		16
	Demi-douzaine	Douzaine
Huîtres fraîches	19	33
Assiette de dégustation : <i>huître, crevette, pétoncle et gravlax de saumon</i>		17
Mousse de fromage de chèvre sur ananas rôti		14
Bisque de homard		8



MOULINNOIR
STEAKHOUSE

Plats principaux

Raviolis à la cardinale farcis de chair de homard et flambés au Cognac, sauce thermidor	30
Filet de saumon de l'Atlantique Bazar sauce au pesto à l'aneth et gingembre garnie d'artichauts, champignons, tomates cerises et olives noires servi sur un lit de risotto	30
Rôti de bœuf 12 oz Angus au jus	30
Scaloppine de veau et pétoncles au Sambuca sauce à la moutarde de Meaux garnie de pacanes et noix de pin servi sur pâtes	33
Cowboy steak 22 oz garni de champignons sautés	62
Carré d'agneau en croûte d'épices au romarin	45
Le délice de la mer 2 queues de homard de 4 oz, 3 crevettes, 2 queues de langouste de 2oz, crabe des neiges et calmars	56
Filet mignon 6 oz garnie de champignons et 3 crevettes colossales à l'ail	45

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

Votre chef



Bon appétit

Le Moulin Noir vous remercie chaleureusement de votre encouragement et vous présente ses meilleurs vœux de santé et de réussite pour l'année 2021.