

Suggestions du chef

Entrées

- Mille-feuilles d'épinards et fromage
avec trois crevettes cocktail 13
- Rouleaux printaniers frits
sauce vietnamienne 10

Plats principaux

- Duo de pâtes Newburg
*raviolis de champignons portobello et raviolis de homard
flambés au vin Sherry dans une sauce Newburg* 26
- Filet de truite saumonée François 1^{er}
*poché au vin et garni d'échalotes, tomates et
champignons dans une sauce au champagne* 29
- Le blanc de volaille bazar
*sauté et déglacé au vin Madère garni d'artichauts, champignons,
tomates et olives servi sur un risotto à la milanaise* 27
- Assiette cupidon à l'armoricaine
*bouillabaisse aux fruits de mer flambée au Calvados et vin
blanc dans un bouillon de moules garnie de tomates et
juliennes de légumes le tout parfumée aux framboises* 36
- Terre et mer du Moulin Noir
*filet mignon garni de champignons sautés et d'une demi livre de
crevettes sautées à la mangue accompagné de riz et légumes frais* 41

Dessert en exclusivité le 14 février

- Mini bombe glacée gelato au fromage et
cerise de chez Squizz 8.5
- Mini bombe glacée gelato caramel salé de chez Squizz 8.5

Votre chef



Bon appétit