

## *Suggestions du chef*

### *Entrées*

- Planche de dégustation 20  
*Mousse de foie gras de canard, oignons confits au vinaigre balsamique et sirop d'érable, fromage cheddar vieilli, fromage de chèvre des neiges aux fines herbes, raisin, croutons grillés et noix.*
- Mini feuilletés d'escargot à la crème de poivre vert au cognac et champignons. 13

### *Repas*

- Pasta alla Carnaccina 27  
*Émincé de contre-filet de bœuf, poivrons, oignons, champignons, olives noires dans une sauce aux tomates italiennes et parmesan.* Gratiné 33
- Prise du jour 28  
*Cassolette d'aiglefin aux asperges et crème de pesto, le tout gratiné, servi avec mousseline de pommes de terre à l'ail grillé.*
- Assiette de 9 crevettes papillon 37  
*Accompagné de riz au jasmin et légumes frais du marché.*
- Steak New York et crevettes colossales 59  
*Contre-filet 12oz avec 3 crevettes tex-mex grillées, oignons et champignons caramélisés, accompagné de légumes frais du marché et frites maison.*
- L'assiette Moulin Noir 68  
*Filet mignon au fondant de brie, 1 queue de homard de la Gaspésie, 3 crevettes papillon, pattes de crabe des neiges, servi avec légumes frais du marché et riz au jasmin.*

**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***

*Votre chef*

*Richard Beaudet*