

Suggestions du chef

Entrées

Bruschetta à la grecque	10
Pastrami de saumon fumé à l'érable sur planche <i>servi avec chèvre des neiges et blinis</i>	15

Plats principaux

Fettuccine au fromage bleu et gingembre <i>sauce demi-glace garnie d'échalotes, tomates semi-séchées, champignons et lanières de volaille, le tout flambé au Brandy</i>	23
Chair de saumon Donizetti <i>sauce aux tomates garnie de crevettes, piments verts et champignons servie avec riz et légumes frais</i>	26
Scaloppine de veau cardinale <i>sauce rosée garnie de champignons, chair de homard et échalotes, flambé au Cognac</i>	28
Combo du Moulin Noir <i>contre-filet 10 oz Rossini garni de foie gras, accompagné de 3 crevettes grillées au beurre à l'ail, riz et légumes frais</i>	42

Votre chef



Bon appétit