

## *Suggestions du chef*

### *Entrées*

- Fromage brie frit en chapelure d'amandes et son coulis de miel 14
- Carpaccio d'esturgeon fumé 15  
*roquette, oignons rouges, câpres, copeaux de parmesan, huile d'olive et citron vert*

### *Plats principaux*

- Pappardelles aux fruits de mer 24  
*sauce rosée garnie de pétoncles, crevettes, moules, goberge, palourdes et champignons*
- Magret de canard au Cassis 29  
*accompagné de purée de pommes de terre et légumes frais*
- Filet de truite saumonée grenobloise 27  
*à la meunière au beurre citronné garni de chair de citron, échalotes et câpres*
- Combo du Moulin Noir 43  
*faux-filet Angus 10-12 oz. garni de champignons accompagné d'une queue de langouste de 6 oz. au beurre à l'ail servi avec riz et légumes frais*

**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*