



NOS PLATEAUX

Chat Noir		\$17 500
Fromages, charcuterie et mousse de saumon		
Empanadas Noir		\$14 500
Farcies à la viande en sauce à la bourguignonne		
Canard Noir		\$19 500
Rillettes, jambon cru maison, croquette et rouleau de printemps		
Gourmet Noir		\$15 500
Endive farcie au roquefort et aux noix, mini-quiche, croquette de saumon à la sauce tartare et frites de champignons huîtres à la crème truffée)		
Huîtres fraîches	(6 pièces)	\$12 500
Au citron et vinaigrette aux échalotes	(12 pièces)	\$23 000
Sélection de fromages nationaux et importés		\$15 500

ENTRÉES

Foie gras mi-cuit pressé, compote au piment jaune, chutney et brioche maison.	\$	19 500
Poulpe provençal, ratatouille et croustillant de riz.	\$	14 500
Œuf truffé, champignons, bacon fumé et persil.	\$	9 200
Mélange de feuilles vertes, légumes et pousses avec vinaigre de framboise.	\$	6 500
Ravioli de queue de bœuf et moelle servi avec des bettes.	\$	8 500

Un supplément de 10 % sera appliqué pour le service en chambre.



Tartare «Chat Noir» De bœuf mi-cru / mi-cuit et jaune d'œuf séché	\$ 10 500
Mosaïque de la mer, pomme de terre locale et algues	\$ 12 500
Moules à la marinière crémeuses Dans un bouillon de vin blanc, de tomate et de persil, servies avec des frites maison.	\$ 8 500
Soupe à l'oignon de grand-mère «Armançe». Version traditionnelle de ce classique français.	\$ 7 500
Escargots à la bourguignonne (selon disponibilité) Avec beurre au persil et à l'ail dans leur coquille.	\$ 8 500

PLATS

Filet Angus à la bordelaise (Filet marbré Angus, sauce au vin rouge et moelle, pomme Anna croustillante).	\$ 24 500
Magret de canard, sauce gastrique au citron vert, mousseline de petits pois et perles de légumes de saison.	\$ 25 500
Truite meunière, crème de chilote et carottes glacées.	\$ 22 500
Tagliatelles à l'encre de seiche maison Avec ragoût de fruits de mer.	\$ 17 500
Tournedos Rossini Médallon de filet classique, foie gras et sauce truffée.	\$ 25 500
Risotto aux champignons et morilles.	\$ 19 500
Lapin effiloché à la Rossini avec polenta frite.	\$ 19 500
Congre doré confit, sauce bisque et croquette. aux épinards.	\$ 19 500

Un supplément de 10 % sera appliqué pour le service en chambre.



Bœuf bourguignon de Franck Préparé avec de la pointe d'épaule cuite lentement.	\$ 16 500
Pithivier au canard confit (25 min) En pâte	\$ 23 500

FROMAGE

Sélection du jour de fromages nationaux et importés.	\$ 15 500
--	-----------

DESSERTS

Crème brûlée traditionnelle.	\$ 7 500
Tiramisù sans sucre.	\$ 7 500
Sélection de glaces.	\$ 7 500
Coupe Chat Noir (glace à la vanille, chantilly, praliné, sablé au cacao, noisette et sauce au chocolat)	\$ 7 500
Coupe Chat Rouge Glace à la framboise, meringue, crème chantilly, framboises séchées et tuile	\$ 7 500
Chariot à desserts. (prix par dessert)	\$ 7 500

Un supplément de 10 % sera appliqué pour le service en chambre.