

Les potages

Le velouté de l'opticien

Crème de carottes nantaises et de poireaux espuma au curcuma, chips de carottes et juliennes de poireaux frits

8\$

La chaudière des Voltigeurs

Crème de blanc de volaille garnie de petits pois verts et de duxelle de carottes au basilic, et croutons de reggiano

8\$

La Charaba du Moyen-Orient

Crème de légumineuses, bouillon de volaille et de pois chiches, haricots mélangés et volaille effilochée garnie de taboulé et de pois chiches frits.

8\$

La crème de nos maraîchers

Potage de légumes saisonniers des maraîchers du terroir, bouillon aux légumes, thé matcha, crème fleurette et grenailles du boulanger à l'ail.

8\$

Les entrées de pâtes

Les raviolis farcis à la ricotta

Raviolis farcis avec ricotta, mélange du mycologue lié au bouillon de champignons et parmesan, pancetta et vin blanc.

14\$

Cavatelli al roma

Cavatelli suego à la crème avec saucisses et brocolis, promodorro secco e basilico fritto.

15\$

Les saccottinis fromagio e pollo

Mini baluchons aux cinq fromages avec sauce de fond de volaille liée au gingembre, asperges vertes et maïs rôti.

17\$

Rotollo all vitello

Rouelle de pâtes (2) farcie au veau braisé et aux épinards, sauce de fond de veau, poivre des dunes, épinards, fenouil, garniture de brocolette et tomates séchées.

19\$

Les entrées

Salade énergie Mirage

Quinoa deux couleurs, tofu, brocolis et carottes multicolores, chou frisé et vinaigrette au yuzu.

12 \$

Le fermier

Raviolis de betteraves multicolores farcis au chèvre, petits fruits et vinaigrette au miel d'Anicet et carvi.

14 \$

Fresca dei mare

Ceviche de turbot de la Manicouagan, jus vert (jalapeno, concombres, pommes, céleris, rhubarbe et gingembre au raifort), garnitures en fraîcheur et coriandre.

15 \$

Notre tartare de bœuf Angus Mirage

Bœuf Angus coupé au couteau, réduction de sauce béarnaise, condiment de céleri-rave et moutarde de Meaux.

15 \$

Le snack du chalutier

Crabe de Rimouski et pommes de terre vitelotte, wakamé, œufs de caille, bok choy et feuilles de céleri avec chips de riz soufflé.

16 \$

La burratina et ses fruits aux couleurs estivales

Variété de tomates Heirloom, pêches compressées, et vinaigrette au citron, sumac et micro-pousses de basilic.

17 \$

Duo de terrines des berges de Brôme

Terrine de canard et de foie gras, condiments de champignons et pleurotes à la moutarde, oignons caramélisés, compote de rhubarbe et croutons au poivre des dunes.

19 \$

Les plats principaux

Le blanc de volaille de Marrakech	47 \$
Poitrine de volaille de la ferme des Voltigeurs à saveur marocaine en robe de ras-el-hanout, grillée au four et servie sur couscous et bouillon de tomates liées, couscous façon tajine, raisins secs, pois chiches, carottes et fenouil.	
La poitrine de poulet Dei Parma	50 \$
Poitrine de poulet de la ferme des Voltigeurs farcie de prosciutto, fromage caciocavallo, épinards et noix de pin torréfiés, servie avec tian de légumes, ratatouille, olives, tomates confites, artichaut et son mille-feuille de pommes de terre.	
Le poulet de Cornouailles porto gallo deux étapes	47 \$
Demi-poulet de Cornouailles, dont la poitrine est grillée à la portugaise et servie sur la cuisse confite, avec ragoût de fagioli, légumes racines braisés au safran et gremolata aux carottes arc-en-ciel.	
Le filet de saumon de l'Atlantique grillé	53 \$
Servi avec grenobloise à la lime et beurre de noisettes, bouillon à la citronnelle et gingembre et crème fraîche, edamames, bok choy et pommes de terre rattes.	
Le pavé de cabillaud de l'Anse aux Meadows	50 \$
Filet de morue de Terre-Neuve rôti sur sauce de nage au safran, garni de poivrons et d'edamames, et servi avec bok choy, huile de paprika fumé et pommes de terre rattes.	
Le carré de porc du Québec	53 \$
Fond de veau aux pommes et calvados et sauce chimichurri, servi avec courge spaghetti, méli-mélo de légumes maraîchers et mille-feuille de pommes de terre.	
L'Osso buco al toscana	54 \$
Jarret de veau (cuisson lente) en bouillon de pomodoro et ail, servi avec ragoût de fagioli, légumes racine braisés au safran et gremolata aux carottes arc-en-ciel.	
Le carré de veau lanaudois cuit au four	60 \$
Le carré de veau du Québec cuit au four et assaisonné d'herbes fraîches et d'une sauce marchand de vin servi avec tian de légumes, ratatouille, olives, tomates confites, artichauts et mille-feuille de pommes de terre.	
Le rôti de longe de veau au 'nduja al calabria	64 \$
Longe de veau du terroir farcie au n'duja et aux saucissons italiens calabreses, servie avec tian de légumes, ratatouille, olives, tomates confites, artichauts et mille-feuille de pommes de terre.	
La côte de bœuf d'Angus	74 \$
Côte de bœuf Angus enrobée de poivre noir et vert grillé et caramélisé au sirop d'érable, servie avec une sauce à la moelle, courge spaghetti, méli-mélo de légumes maraîchers et mille-feuille de pommes de terre.	
La côte courte Angus mijotée à la façon de mamie	77 \$
Côte courte Angus (en cuisson lente) avec sauce grand-mère, fond de veau et olives vertes fraîches, servie avec courge spaghetti, méli-mélo de légumes maraîchers et mille-feuille de pommes de terre.	
Le duo «Pavé de mignon de bœuf Angus et chuck flat grillé classique»	80 \$
Filet de bœuf Angus certifié et mariné avec un mélange d'herbes au bourbon grillé (cuisson du chef), servi avec courge spaghetti, méli-mélo de légumes maraîchers et mille-feuille de pommes de terre.	

Desserts et fantaisies de notre chef pâtissier

Le forêt noir

Biscuit au chocolat, confit de griottes, mousse chocolat 70%.

L'érable

Biscuit dacquoise, crémeux au citron, mousse au goût subtil d'érable.

Le framboisier

Biscuit aux amandes, crémeux aux framboises, bavaroise à la vanille, crème légère aux framboises.

Douceur caramel

Biscuit au chocolat, mousse au chocolat, ganache montée au chocolat et au caramel

Le coût du dessert est inclus dans le prix du plat principal.