

ENTRÉES

BORTSCH (VEGAN)

16 \$

Velouté de betteraves jaunes fumées, Crème sûre végétale au citron, Meringue de Carottes, Croustilles de pommes de terre, Gel et perles de betteraves pourpres, Aneth.

CÉSAR FAÇON ANTIDOTE

17 \$

Cœur de Sucrine, Mousse de vinaigrette, Câpres frits, Chips de Prosciutto, Croustillant de parmesan, Aneth.

PÉTONCLES BAIES *(entrée froide)*

17 \$

Pétoncles confits au Beurre Noisette, Mousse de Pétoncles, Salsa de St-Jacques, Concombres, Daïkons & Pommes Vertes, Dashi de Cœur de Maïs, Huile aux Herbes.

TARTARE FAÇON SUSHI

20 \$

Saumon Fumé, Saumon Cru, Nori, Tempura, Gel de Gingembre, Sésame Noir, Suprêmes de Lime, Mayonnaise Épicée, Concombre.

FOIE GRAS

23 \$

Panisse au Céleri-rave, Purée de Céleri-rave, Condiment de Bleuets Sauvages, Chapelure au Céleri-rave, Huile de Graines de Céleri.

AGNEAU

25 \$

Gigot, Polenta, Tuile d'Aubergine, Purée de Carotte et Orange, Chapelure aux Herbes, Purée d'Aubergine, Aubergine Marinée.

PLATS PRINCIPAUX

PÂTES FRAICHES (VEGAN)

30 \$

Ravioli de Rabiolo, Sauce levure et oignons doux, Graines de moutarde marinées, Noix de Grenoble caramélisées, Huile aux herbes.

PÂTÉ CHINOIS

35 \$

Joue chevaline, Flan de maïs, Mousse de pommes de terre, Ketchup maison.

SAUMON

37 \$

Radis au Beurre, Cromesquis de Brandade de Palourde, Gel de Vinaigre Balsamique à l'Estragon, Sauce aux Œufs de Poisson et Volaille.

CANARD

39 \$

Demi-Magret, Purée de Panais et Banane, Chou de Nappa farci de Canard Confit, Salade de Choux et Sauce au Canard Fumé et Sauge.

BOEUF

43 \$

Filet d'épaule sous-vide, Tapenade de Champignons, Gratin de Topinambours, Champignons Marinés, Sauce Chasseur, Pleurotes Érigés, Purée de Persil.

Le pain maison vous sera apporté sur demande



A

APPETIZERS

BORTSCH (VEGAN)

Smoked Yellow Beet Velouté, Lemon Vegan Sour Cream, Carrot Meringue, Potato Crisp, Red Beet Gel & Pearls, Fresh Dill.

16 \$

THE ANTIDOTE CAESAR

Little Gem, Caesar Dressing Mousse, Crispy Capers, Prosciutto Chip, Parmesan Crisp, Fresh Dill.

17 \$

BAY SCALLOP *(cold appetizer)*

Confit In Brown Butter, Scallop Mousse, St-Jacques Salsa with Cucumber, Daikon and Green Apple, Corn Cob Dashi, Herb Oil.

17 \$

SUSHI TARTARE

Inspired by a Sushi, Smoked and Raw Salmon, Nori, Tempura, Ginger Gel, Black Sesame, Lime Supremes, Spicy Mayo, Cucumber.

20 \$

FOIE GRAS

Celeriac Panisse, Celeriac Purée, Wild Blueberry Condiment, Celeriac Breadcrumbs, Celery Seeds Oil.

23 \$

LAMB

Leg of Lamb, Eggplant Crisp, Carrot and Orange Purée, Herb Breadcrumbs, Eggplant Purée, Marinated Eggplant.

25 \$

MAIN DISHES

FRESH PASTA (VEGAN)

White Turnip Ravioli, Yeast and Sweet Onion Sauce, Marinated Mustard Seed and Caramelized Walnuts and Herb Oil.

30 \$

SHEPPERD'S PIE

Horse Cheek, Potato Mousse, Corn Flan, Homemade Ketchup.

35 \$

SALMON

Butter Radishes, Clam Brandade Croquette, Tarragon White Balsamic Vinegar Gel, Fish and Poultry Eggs Sauce.

37 \$

DUCK

Demi-Magret, Parsnip and Banana Purée, Duck Confit Stuffed Nappa Cabbage, Coleslaw, Smoked Duck and Sage Sauce.

39 \$

BEEF

Sous-vide Shoulder Filet, Mushroom Tapenade, Marinated Mushrooms, Jerusalem Artichoke Gratin, Chasseur Sauce, Parsley Purée, King Oyster Mushroom.

43 \$

homemade bread will be provided upon your request

