

## ENTRÉES

### BORTSCH (VEGAN)

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.

16 \$

### CÉSAR FAÇON ANTIDOTE

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

17 \$

### TARTARE FAÇON SUSHI

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

20 \$

### CREVETTE *(entrée froide)*

Ballotine de Poireau, Mayonnaise au Poireau, Poudre de Poireau, Pétales d'Oignons Perlés Marinés, Bouillon Coco et Kéfir

22 \$

### FOIE GRAS

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

23 \$

### AGNEAU

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

25 \$

## PLATS PRINCIPAUX

### PÂTES FRAICHES (VEGAN)

Pâte aux Herbes, Farce de Pois Verts au Boursin Végan, Bouillon aux Pois Verts, Crème Sûre Végane à la Menthe, Salade de Pois.

30 \$

### PÂTÉ CHINOIS

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

35 \$

### SAUMON

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

37 \$

### CANARD

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

39 \$

### BOEUF

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

43 \$

*Le pain maison vous sera apporté sur demande*



# A

## APPETIZERS

### BORTSCH (VEGAN)

16 \$

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

### THE ANTIDOTE CAESAR

17 \$

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

### SUSHI TARTARE

20 \$

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

### SHRIMP *(cold appetizer)*

22 \$

Leek Ballotine, Leek Mayonnaise, Leek Powder, Marinatded Pearl Onions Petal, Kefir and Coconut Broth

### FOIE GRAS

23 \$

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

### LAMB

25 \$

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

## MAIN COURSES

### FRESH PASTA (VEGAN)

30 \$

Herbs Pasta, Green Pea and Vegan Boursin Filling, Green Pea Broth, Mint Flavored Vegan Sour Cream, Crunchy Peas Salad.

### SHEPPERD'S PIE

35 \$

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

### SALMON

37 \$

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

### DUCK

39 \$

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

### BEEF

43 \$

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

*homemade bread will be provided upon your request*

