

## 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 \$

### PÉTONCLES BAIES *(entrée froide)*

Pétoncles confits au beurre noisette, Mousse de pétoncles, Salsa de St-Jacques, concombres, daïkons & pommes vertes, Dashi de cœur de maïs, Huile de Coriandre

17 \$

### TARTARE CARBONARA

Intérieur de ronde, Émulsion de jaune d'œuf, Gel de poivre noir, Bacon rôti, Acini di pepe frites, Crème de parmesan.

18 \$

### FOIE GRAS & CHÈVRE

Marmelade de fenouil, Brioche à l'anis, Fromage de chèvre à l'estragon.

23 \$

## PLATS PRINCIPAUX

### PÂTES FRAICHES (VEGAN)

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

30 \$

### SAUMON

Pavé saisi, Purée de chou-fleur au gingembre, Couscous végétal, Cœurs de chou-fleur marinés, Beurre blanc au chorizo.

32 \$

### PÂTÉ CHINOIS

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

35 \$

### CANARD d'HUDSON VALLEY

Demi-magret, Purée de navet au beurre, Compotée de bleuets sauvages vinaigrés, Racines deux façons, Sauce aux clous de girofle.

39 \$

### BISON

Filet d'épaule sous-vide, Purée de Poivrons Grillés, Crème fraîche aux Herbes, Roulade de Poivrons farci, Pépins Marinée, Sauce aux Piments Doux.

43 \$

*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

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

17 \$

### CARBONARA TARTARE

Eye of Round Steak, Emulsified Egg Yolk, Black Pepper Gel, Roasted Bacon, Fried Acini de pepe, Parmesan Cream

18 \$

### FOIE GRAS & GOAT CHEESE

Fennel Marmalade, Star Anis Brioche, Tarragon Goat Cheese

23 \$

## MAIN DISHES

### FRESH PASTA (VEGAN)

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

30 \$

### SALMON

Searred Salmon Steak, Cauliflower & Ginger Purée, Cauliflower Couscous, Marinated Cauliflower Heart, Chorizo Beurre Blanc

32 \$

### SHEPPERD'S PIE

Horse Cheek, Potato Mousse, Corn Flan, Homemade Ketchup, Veal Reduction

35 \$

### LAC BROME DUCK

Demi-Magret, Rutabaga & Butter Purée, Pickled Wild Blueberries Compote, Roots, Clove Sauce

39 \$

### BISON

Sous-vide Shoulder Filet, Grilled Bell Pepper Purée, Crème Fraiche with Herbs, Rolled Stuffed Peppers, Marinated Seeds, Sweet Pepper Sauce.

43 \$

*homemade bread will be provided upon your request*

