ENTRÉES

COURGE 15 $
Courge Poivrée, Laque de Mélasse de Dates, Tzatziki de Poireaux, Purée de Dates à l'Ail Noir, Pépins de Citrouilles et de Courges Torréifiées, Huile de Pépins de Citrouille.

PARMENTIER (VEGAN) 16 $
Velouté de Chou-fleur et de Pomme de Terre, Duo de Purées à l'Épinard et au Chou-fleur, Condiment de Feuilles de Chou-fleur, Craquelin au Fromage Végan

CÉSAR FAÇON ANTIDOTE 17 $
Cœur de Laitue, Mousse de vinaigrette, Câpres frits, Chips de Prosciutto, Croustillant de Parmesan, Aneth.

TARTARE DE CANARD 19 $
Purée d'Abricot, Labneh au Poivre de Madagascar, Gel de Vinaigre au Thym, Ail Mariné, Oignons Confits, Fromage Gran Regale, Gaufre au Sarrasin et Gras de Canard

CARPACCIO DE BISON 22 $
Sauce au Poivre, Mayonnaise au Fromage Saint-Agur, Salade croquante de Céleri et de Fenouil au Vinaigre d'Anis, Croustillant de Pommes de Terre.

FOIE GRAS 23 $
Panisse au Céleri-rave, Purée de Céleri-rave, Condiment de Bleuets Sauvages, Chapelure au Céleri-rave, Huile de Graines de Céleri.

PLATS PRINCIPAUX

PÂTES FRAICHES (VEGAN) 34 $
Farce aux Champignons, Bouillon de Shiitakés, Pieds d'Enoki Frits, Têtes d'Enoki Marinés, Persillade, Parmesan Végan.

PÂTÉ CHINOIS 35 $
Joue de Cheval, Flan de maïs, Mousse de Pommes de Terre, Ketchup Maison.

SAUMON 36 $
Gnocchis Parisiens, Chou Rouge, Beurre Blanc au Chou Rouge, Jambon, Tuile de Chou Rouge.

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, Champignons Sous-Vide, Purée de Persil.

Le pain maison vous sera apporté sur demande

A

APPETIZERS

SQUASH 15 $
Acorn Squash, Dates Molasses Glaze, Leek Tzatziki, Black Garlic and Dates Purée, Roasted Pumpkin and Squash Seeds, Pumpkin Seed Oil

PARMENTIER (VEGAN) 16 $
Cauliflower and Potato Velouté, Spinach and Cauliflower Puree Duo, Cauliflower Leaves Condiment, Vegan Cheese Cracker

THE ANTIDOTE CAESAR 17 $
Lettuce, Caesar Dressing Mousse, Crispy Capers, Prosciutto Chip,
Parmesan Crisp, Fresh Dill.

DUCK TARTARE 19 $
Apricot Purée, Voatsiperifer Pepper Labneh, Thyme Vinegar Gel, Marinated Garlic, Confit Onions, Gran Regale Cheese, Buckwheat and Duck Fat Waffle.

BISON CARPACCIO 22 $
Sauce au Poivre, Saint-Agur Cheese Mayonnaise, Crunchy Fennel and Celery Salad with Anise Vinegar, Crispy Potatoes

FOIE GRAS 23 $
Celeriac Panisse, Celeriac Purée, Wild Blueberry Condiment, Celeriac Breadcrumbs, Celery Seeds Oil.

MAIN DISHES

FRESH PASTA (VEGAN) 34 $
Mushroom blend Filling, Shiitake Broth, Fried Enoki Stems, Marinated Enoki Cap, Persillade, Vegan Parmesan.

SHEPPERD'S PIE 35 $
Horse Cheek, Potato Mousse, Corn Flan, Homemade Ketchup.

SALMON 37 $
Parisian Gnocchis, Red Cabbage, Red Cabbage Beurre Blanc, Ham, Red Cabbage Crisp

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, Sous-Vide Mushrooms.

homemade bread will be provided upon your request