

# Antil du Zinc

## Menu Dégustation\* (Selon l'inspiration du Chef) *Tasting Menu (Regarding the Chef inspiration)*

<b>5 services</b> ( <i>sauf vendredi et samedi soirs</i> ) <i>5 courses (except Friday and Saturday evenings)</i>	<b>49 €</b>
<b>7 services</b> <i>7 courses</i>	<b>64 €</b>

## Menu 3 services (Entrée, plat, dessert) / 3 courses menu (*starter, main and dessert*)

**Le midi en semaine** / Week day Lunch **34 €**

**Le soir (sauf vendredi et samedi) et le samedi midi** **38 €**

*/ Diner (except Friday and Saturday) and Saturday lunch*

Les champignons des bois, jaune d'œuf confit et palette ibérique de Bellota.  
*Wild mushrooms, candied egg yolk and Bellota Iberian pork shoulder.*

Maquereau de ligne breton, mariné à la mirin, tomates de Vincent et herbes potagères.  
*Mackerel from Brittany, marinated in mirin, Vincent's tomatoes and vegetable garden herbs.*

Tête de veau, mangue, coriandre et gingembre.  
*Calf's head, mango, coriander and ginger.*

•••

Merlan des côtes bretonnes, chou pak choï, ail noir et cardamome.  
*Whiting from Brittany coast, bok choy, black garlic and cardamom.*

Colvert de chasse française, maïs, Gin et girolles.  
*French hunting mallard, corn, Gin and chanterelle mushrooms.*

Epaule d'agneau de la ferme de Clavisy fondante aux épices orientales,  
jus d'une tagine, figes et noix.  
*Tender lamb shoulder from Clavisy farm, oriental spices, tagine juice, figs and nuts.*

•••

Assortiment de fromages de Thomas.  
*Cheese plate from Thomas.*

Myrtilles, citron et basilic.  
*Blueberries, lemon and basil.*

Le melon jaune de Vincent, sudachi et poivre de Timut.  
*Vincent's yellow melon, sudachi and Timut pepper.*

*\*Choix du menu identique pour l'ensemble de la table*

*\* Same menu choice for the entire table*

Prix nets. Taxes et service compris. Origine des viandes française  
Net price. Taxes and service included. Meat origin : France  
 Paiement espèces et carte bancaire. Paiement cash or credit card.