

# 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*

Poulpe de roche de Méditerranée grillé, radis d'hiver, poire et gingembre.  
*Grilled Mediterranean Octopus, winter radishes, pear and ginger*

Courges de l'Yonne (butternut, sucrine du Berry, acorn), sudachi et poivre de Timut.  
*Squash (butternut, sugar punkin, acorn), sudachi and Timut pepper.*

Tartine de pieds de cochon, champignons, cresson et foie gras.  
*Pig trotters tartine, mushrooms, watercress and duck liver.*

•••

Truite de Crisenon mi-fumée, chou frisé au lard et cocos de Paimpol.  
*Half-smoked trout from Crisenon, savoy cabbage with bacon and coco beans from Paimpol.*

Canard de la ferme Rabuat rôti aux épices douces, pommes et blettes.  
*Lightly spiced roasted duck, apples and swiss chard.*

Veau de la ferme de Clavisy dans le carré gratiné au Pecorino, carottes, gingembre  
et fruits de la passion.  
*Clavisy farm veal in the rack gratinated with Pecorino cheese, carrots, ginger and passion fruits.*

•••

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

Blanc d'œuf, cacahuètes et caramel.  
*Egg white peanuts and caramel.*

Figues noires, miel et romarin.  
*Black figs, honey and rosmar.*

*\*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.