

Antil du Zinc

Menu Dégustation / Tasting Menu *

(Selon l'inspiration du Chef / Regarding the Chef inspiration) :

5 services / 5 courses (sauf vendredi et samedi soirs / except Friday and Saturday evenings)	59 €
7 services / 7 courses	74 €

Menu déjeuner entrée, plat, dessert / Lunch menu starter, main and dessert **42 €**
(Tous les jours, sauf le dimanche / Everyday, except Sunday)

Artichaut du Roussillon confit au Vadouvan, boudin noir et moules de Groix.
Roussillon's artichoke confit in Vadouvan spices, black pudding and mussels from Groix..

Asperges vertes de Provence grillées, fraises et fleurs de sureau.
Grilled Provence's green asparagus, strawberries and elderflower.

•••

Pintade de la ferme des Chocats, seiche de la baie de Quiberon, fenouil, aillets, bonnotte de Noirmoutier. Jus à la diable.
Chocats's farm guinea fowl, cuttlefish from Quiberon's bay, fennel, spring garlic, bonnote from Noirmoutier. Devil's sauce.

Merlan de la baie de Quiberon en croûte de pain de campagne, asperges blanches de la Lame Jeanneton fumées, ail des ours et vin jaune.
Quiberon's bay Whiting in a sourdough crust, smoked white asparagus from la Lame Jeanneton, wild garlic and yellow wine.

•••

Soumaintrain fermier de Madame Leclere, praliné de champignons, granité à l'Irancy.
Farm made Soumaintrain from Madame Leclere, mushroom praline and Irancy's granita.

Rhubarbe de l'Yonne, sapin blanc et Amaretto.
Yonne's rhubarb, white fir and Amaretto.

**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 français. Paiement espèces et carte bancaire
Net price. Taxes and service included. Meat origin: France. Payment cash or credit card.