

Festin de fin d'année

72 euros

Première entrée

Mosaïque de poireau et Nori, condiment anchoïade et amande

Seconde entrée

Bao bun au bœuf, pickles de carotte et concombre, coriandre, mayonnaise épicée

Premier plat

Séριοle , Tubéreux, œuf de Tobiko, ciboulette, crème de champagne

Second plat (au choix)

Onglet de bœuf Angus, garniture Grand-mère, sauce Chateaubriand

Ou

Cassolette de Ris de veau sélectionné et Homard Bleu, palets de pomme de terre, crème vin jaune et jus de viande **(à réserver au préalable, stock limité)**
(+20 euros)

Dessert

Autour du Chocolat et de la Noix

Ce menu est disponible uniquement pour le mercredi 31 décembre et sera le seul disponible. Notre pain est fait maison.



Menu découverte

36 euros

Première entrée

Poireaux confits, condiment anchoïade et amande

Seconde entrée au choix :

Cookpot de légumes anciens

Ou

Entrée du jour

Plat au choix

Pêche du jour, panais et sa sauce vierge exotique

Ou

Pintade fermière, marrons, crumble d'épices et courges rôties

Ou

Onglet de bœuf Angus, garniture du moment **(+ 7 euros)**

Ou

Ris de Veau sélection Noix, garniture du moment **(+ 20 euros)**

Dessert

Baba au rhum, crème d'agrumes et fruits frais

Ou

Financier chocolat et noix, crèmeux noix et noix en chouchou
(+ 5 euros)



Ce menu a été conçu sous des formes réduites afin de vous faire découvrir notre cuisine. Le menu découverte ne peut être pris que si l'entiereté de la table le souhaite. Travaillant des produits frais et de qualité, le menu peut être sujet à des ruptures.

Menu Côte de Bœuf

55 euros

Précommande 24h à l'avance

Première entrée

Poireaux confits et son condiment anchoïade et amande

Plat

Côte de bœuf maturée cuite sur braise (environ 1KG) – Garniture du moment et jus de viande – pour 2 personnes

Dessert au choix

Baba au rhum et sa crème d'agrumes, fruits frais

Ou

Financier chocolat noix, crémeux noix et ses noix en chouchou (+ 5 euros)

Antan, « l'Art du brut revisité ».

Antan c'est une cuisine sincère avec des produits vrais dans un lieu résolument moderne.

Après 10 ans dans les plus grands palaces de France et d'ailleurs, le chef a décidé en juillet 2024 de poser bagages ici et d'en faire profiter nos amoureux de la Bretagne.

NB : ICI tout est élaboré sur place, du pain à la pâtisserie en passant par le jus de viande.

