

ANTIDOTE

Restaurant et traiteur

LE MENU A EMPORTER

Les Entrées

Jambon de Parme, caviar
d'aubergine, poivrons confits
6.50€€

Terrine de boeuf Angus & porc
celte, pickles 5.50€

Les pâtes de David Le Ruyet et leurs accompagnements

Linguine à l'encre de seiche
Coulis d'étrilles (pêchées main St Malo), poulpe fondant
(cuit basse température) 15.50€

Les plats - 12.50€

Mozzarella burrata, tomates
d'antan, jambon de
Bayonne(maison loges pays
basque), parmesan.

Penne
Pesto d'ail des ours, pluma de porc (porc fermier label
rouge), parmesan 13.50€

Fusilli
Sauce de tomates et poivrons, parmesan 11.50

Vitello thonato, salade de jeunes
pousses.

Filet de dorade sébaste, acidulé de
citron.

Les fromages

Tomme « le merlin » lait cru de
vache (la crèmerie de Brocéliande)
4.50€

Les desserts - 4,00€

Mousse au chocolat, sel de Guérande, huile d'olive bio Verde Rubino des Pouilles
Cake au citron, graines de pavot bleues.
Panna cotta, confit de prunes noires.
Sorbets, fraise, fraise menthe, cassis, verveine citronnée, chocolat