

Restaurant Au 41 Penthievre

Entrées :

Gaspacho de tomates de Marmande relevé au piment d'Espelette, gambas « snacké » 15€

Darphin de pomme de terre, saumon fumé d'Ecosse, perles d'Avruga et œufs de saumon sauvage 21€

Tartare de veau du Limousin assaisonné à la sauge et noisettes du Piémont 18€

Œuf de poule cuit façon mollet, girolles « clou » et persil 17€

Marinade de daurade parfumé gingembre et citron vert, fenouil confit, pignons de pin et citron vert 19€

Terrine de foie gras de canard, pain toasté 23€

Plats :

Mi-cuit de thon rouge à la plancha, jus aux agrumes, écrasé d'Agria 30€

Dos de saumon rôti, carpaccio de tomates ananas au basilic, petits oignons et fines herbes 32€

Daurade Royale légèrement saisi, jus aux fines herbes et courgettes 38€

Magret de canard du Sud-Ouest caramélisé au miel d'acacia et pêches des vignes rôties 30€

Ris de veau « clouté » aux girolles, jeunes pousses d'épinards sauvages 39€

Filet de Bœuf flambé au cognac, sauce poivre mignonette, frites maison 37€

Côte de Bœuf pour deux personnes, sauce Béarnaise, frites maison 80€

Suggestions du moment ... Saint-Pierre, Homard Bleu, Côte de veau fermier...

Desserts :

Fromages de nos régions 14€

Fine tarte sablée aux deux citrons meringuée 13€

Croustillant au chocolat, quenelle glacée à la vanille Bourbon 14€

Millefeuille à la vanille de La Réunion, caramel à la fleur de sel de Guérande 12€

Assiette de fruits de saison 14€