

# Restaurant Au 41 Penthievre

## Entrées :

*Velouté de potimarron, girolles et Beaufort d'été 15€*

*Darphin de pomme de terre, saumon fumé d'Ecosse, perles d'Avruga et œufs de saumon sauvage 20€*

*Salade de noix de coquilles Saint-Jacques, jus de cuisson et copeaux de parmesan 21€*

*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 :

*Daurade Royale de pêche côtière légèrement saisi, jus aux fines herbes et petits légumes du moment 34€*

*Dos de saumon rôti, étuvée de poireaux aromatisés au thym, beurre blanc et petits oignons nouveaux 32€*

*Suprême de bar de ligne en croûte d'amandes, ravigote aux câpres, citron et cornichons 41€*

*Magret de canard du Sud-Ouest caramélisé au miel d'acacia et clémentines 30€*

*Ris de veau « clouté » aux girolles, tombée d'épinards frais 39€*

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

*Côte de Bœuf Simmental pour deux personnes sauce Béarnaise, frites maison 110€*

*Suggestions suivant arrivage ... Saint-Pierre. Homard Bleu. Côte de veau fermier...*

## Desserts :

*Fromages de nos régions 15€*

*Fine tarte sablée aux deux citrons meringuée 13€*

*Tarte des Demoiselles Tatin, crème crue fermière 14 €*

*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€*