

# Restaurant Au 41 Penthievre

## Entrées :

- Velouté de potimarron, dès de Beaufort des Alpes et petits croûtons 14€*  
*Darphin de pomme de terre, saumon fumé d'Ecosse, perles d'Avruga et œufs de saumon sauvage 19€*  
*Feuilleté d'œuf mollet, escargots, saucisse de Morteau, jus de veau et persil 17€*  
*Tartare de Saint-Jacques, huîtres et saumon parfumé gingembre et citron vert 18€*  
*Ravioles de Homard Bleu, touche d'estragon, Bisque de crustacés 23€*  
*Terrine de foie gras de canard maison, pain toasté 24€*

## Plats :

- Dos de saumon cuit à cœur, beurre blanc citronné, radis bio et légumes du moment 30€*  
*Dos de cabillaud « Skrei » rôti au sautoir, jus iodé aux coques 32€*  
*Risotto de noix de coquilles Saint-Jacques, cuisiné au potimarron, relevé au chorizo et Espelette 34€*  
*Magret de canard du Sud-Ouest caramélisé au miel d'acacia et polenta fondante 32€*  
*Ris de veau laqué au vin des Coteaux de L'Aubance (doux), tombée d'épinards frais 39€*  
*Filet de Bœuf flambé au cognac, sauce poivre mignonette, frites maison 37€*  
*Côte de Bœuf (maturée) Race Normande pour deux personnes sauce Béarnaise, frites maison 120€*

*Suggestions suivant arrivage ... Turbot Sauvage. Bar de Lique. Côte de veau fermier...*

## Desserts :

- Fromages de nos régions 16€*  
*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 Bourbon, caramel à la fleur de sel de Guérande 12€*  
*Assiette de fruits de saison 14€*

Notre cuisine est à base de produits frais, cuisinés sur place/Privatisation sur demande/Prix nets en €

Paiements acceptés CB-Amex-Espèces