

Restaurant Au 41 Penthievre

Entrées :

- Crème légère d'artichauts poivrade, sot-l'y-laisse de volaille et pimientos 14€
Darphin de pomme de terre, saumon fumé d'Ecosse, perles d'Avruga et œufs de saumon sauvage 19€
Tartare de veau au couteau assaisonné à la sauge et noisettes du Piémont 16€
Marinade de daurade royale parfumée gingembre, fenouil et citron vert 19€
Belles langoustines Bretonnes décortiquées arrosées de jus aux agrumes 25€
Terrine de foie gras de canard maison, pain toasté 21€

Plats :

- Dos de saumon cuit à cœur, beurre blanc citronné, sommité de chou-fleur 33€
Dos de cabillaud « Skreï » rôti au sautoir, jus iodé aux coques 34€
Risotto cuisiné à la bisque de crustacés, gambas snackées plancha, parmesan et Espelette 32€
Magret de canard du Sud-Ouest caramélisé au miel d'acacia et polenta fondante 32€
Ris de veau infusé au thym, asperges vertes de Provence 41€
Filet de Bœuf flambé au cognac, sauce poivre mignonette, frites maison 39€
Côte de Bœuf Race Normande pour deux personnes sauce Béarnaise, frites maison 90€

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-Espèces