

Restaurant Au 41 Penthievre

Entrées :

Crème glacée de petits pois Français, gambas et chorizo 16€

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

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€

Ravioles de homard Bleu, estragon, Bisque de crustacés 22€

Belles langoustines Bretonnes décortiquées arrosées de jus aux agrumes 25€

Plats :

Dos de saumon cuit à cœur, tomates collections, pignons de pin, huile d'olive et coriandre 33€

Pavé de cabillaud cuit à l'étuvée, tagliatelles de courgettes et basilic 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