

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€

Œuf de poule cuit mollet, fricassée de girolles « clou » 18€

Tartare de veau au couteau assaisonné à la sauge et noisettes du Piémont 16€

Marinade de daurade royale parfumée gingembre, fenouil et citron vert 17€

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

Plats :

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

Mi-cuit de thon rouge marqué aux agrumes, écrasé de pomme de terre Agria à l'huile d'olive 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 pêches fondantes 32€

Ris de veau infusé au thym, parsemé de girolles « clou » 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 14€

Tarte des Demoiselles Tatin, crème crue fermière 14€

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

Millefeuille à la vanille Bourbon, fraises et rhubarbe 14€

Assiette de gariguettes, crème Chantilly 15€

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

Paiements acceptés CB-Espèces