

Restaurant Au 41 Penthievre

Entrées :

Velouté de potimarron, dès de Beaufort d'été et petits croûtons 15€

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€

Ravioles de Homard-Bleu, bisque de crustacés 22€

Marinade de bar parfumée gingembre, citron vert et fenouil 20€

Terrine de foie gras de canard, pain toasté 25€

Plats :

Dos de saumon « Label Rouge » cuit à cœur, poireaux étuvés au thym, gingembre et citron vert 33€

Encornets cuisinés en persillade relevés au chorizo et piment d'Espelette 32€

Pavé de cabillaud rôti sur la peau, jus des têtes légèrement crème iodé aux coques 36€

Magret de canard du Sud-Ouest caramélisé au miel d'acacia et coings rôtis 33€

Filet de Bœuf flambé au cognac, sauce poivre mignonette, frites maison 39€

Cœur de ris de veau Français bien coloré, tombée d'épinards frais, jus de veau réduit 41€

Côte de Bœuf Race Normande pour deux personnes sauce Béarnaise, frites maison 100€

Suggestions du moment ... Saint-Pierre. Bar de Ligne. Côte de veau fermier...girolles...

Desserts :

Fromages de nos régions 16€

Tarte des Demoiselles Tatin, crème crue fermière 14€

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

Millefeuille à la vanille Bourbon, caramel à la fleur de sel de Guérande 13€

Assiette de fruits de saison 16€

Notre cuisine est à base de produits frais, cuisinés sur place/Paiements acceptés CB-Amex-Espèces/Prix nets en €

Privatisation Cocktail Dînatoire-Dîner Privé sur demande