

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 22€

Œuf de poule cuit mollet, escargots, saucisse de Morteau et persil 19€

Ravioles de Homard-Bleu, bisque de crustacés 22€

Tartare de saumon, huîtres de Marennes et Saint-Jacques, parfumé gingembre et citron vert 19€

Traditionnel pâté en croûte de cochon, foie gras et pistache 24€

Plats :

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

Risotto cuisiné à la bisque de Homard-Bleu, gambas décortiquées, croustillant de parmesan 32€

Noix de St-Jacques dorées au sautoir, embeurrée de chou-vert au gingembre, beurre blanc coraillé 36€

Magret de canard du Sud-Ouest caramélisé, clémentines rôties au miel d'acacia 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 46€

Côte de Bœuf Race Normande pour deux personnes sauce Béarnaise, frites maison 110€

Suggestions du moment suivant arrivage ... Saint-Pierre. Bar de Lique. Côte de veau fermier

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 de la salle : Cocktail Dînatoire-Dîner Privé sur demande...