

Menu gastronomique à 30€ prix net

Assiette gourmande du Penlys :

*Saumon mariné au sel de Guérande et foie gras frais de canard
le tout fait par le Chef bien sûr, pain grillé pour bien accompagner*

Escargots au beurre-ail maison :

Douze petits pots d'escargots farcis au beurre ail maison

Le foie gras :

Terrine de foie gras fait par le Chef, chutney pommes au cidre et pain de campagne grillé

Ma suggestion

Le cabillaud:

Dos de cabillaud cuit à basse température, coulis de crustacés maison

Filet de boeuf:

Morceau choisi pour sa tendreté !, sauce à l'échalote maison, pommes et fleur de sel

Coquilles St Jacques : d'octobre à la mi-mai

Servies en brochette avec un beurre blanc nantais (l'incontournable !), pommes de terre

Magret de canard au cidre Breton :

Le magret est poêlé et cuit rosé, servi avec une sauce au cidre Breton

Tarte fine :

Fine tarte feuilletée aux pommes servie tiède, mon caramel beurre salé et glace vanille

Le chocolat :

Profiteroles au chocolat chaud, le Chef fait sa pâte à choux les yeux fermés !

Nougat glacé :

Tranches de notre nougat glacé aux fruits confits, coulis

Ma suggestion



Mention « fait maison » en restauration

Entrée en vigueur le 15 juillet 2014 – mesure de la loi Consommation du 17 mars 2014

La composition du menu est donné à titre indicatif, il peut changer selon les achats et les saisons.