



Cours de cuisine à 85€ de Atelier Briant Gourmand

Entrées

Tartare de bar duo de citron mangues ,grany,combavas mélange de mescluns.

ou

Brochette de st jacques et patates douces sauce aux algues brunoise de légumes de saison.

Plats

ou

Mignon de veau fumé au foin, pommes suédoise éclat de légumes breton.

ou

Rôti de lotte au lard sauce aux algues, risotto aux petits légumes de saison.

ou

Dos de cabillaud en croûte herbes et sarrasin blini de pommes de terre éclat de légumes

Desserts

Délice au chocolat mangues sur biscuits éclat de pistaches.

ou

Infini duo de citrons, combavas sur biscuits cacao, éclat de mandarines et fruit de la passion.

Service est compris 2h30 environ.

Cours de cuisine pour 1 à 2 personnes.

Au choix entrées + plats ou plats + desserts

Frais de déplacement hors cub Brestoise de 90cts du km.