



## 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 mille feuilles petits légumes de saison  
vinaigre de riz risotto basilic crémeux et croustillant.

### 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 Brestoïse de 90cts du km.