



Menus à 65€ de Atelier Briant Gourmand

Entées

Croustillants de duo de saumons crème fouettée pommes granny éclat de fruits secs jeunes pousses de salade.

OU

Brochette de st jacques et saucisses de Molène , juliennes de légumes au algues.

OU

Tartare de dorade aux algues et mangues citron vert oignons frits jeunes pousses de salades.

Plats

Filet de bœuf sauce choron , pommes de rates lardées terre, éclat de légumes de saison.

OU

Filet de veau braisé sauce vinaigre vinaigre balsamique Brochette de patate douce et éclat de légumes de saison.

OU

Dos de cabillaud poireaux choux pal choï sauce aux algues, boulettes de riz thaï.

Desserts:

Assiette gourmande: moelleux de chocolat nougatine, salade de fruits exotique, sorbet citrons.

OU

Délice au trio de citrons sur biscuit amandes spéculoos sorbet fruits rouges.

OU

Trio de chocolat du monde glaçage miroir, sur biscuit noix de coco torréfier crème glacé cookie.

Location de vaisselles possible à partir de 9€ par personne.

Service est compris 2h30 au-delà un supplément vous sera demandé.

Supplément pour les réservations le dimanche + 5€ par menu.

Frais de déplacement hors cub Brestoïse de 50cts du km.