



Menus à 100€ ou 125€ de Atelier Briant Gourmand

Mise en bouche du moment du chef

Entées

panko de langoustines et algues, saumon fumé et burrata au pesto maison.

ou

1/2 Homard breton, petits légumes de saison, émulsion d'algues au sarrasin, éclats de fleurs.

ou

Assiette de finistérienne: 4 huîtres, 100g crevettes grises, 1/4 araignée, 5 langoustines.

Plats

Filet de bœuf breton sauce aux champignons des bois, pommes de terre rates lardées terre, éclats de légumes de saison.

ou

Filet de veau thym sauce vinaigre balsamique gratin de pommes de terre truffé et éclats de légumes de saison.

ou

Filet de bar en croûte herbes et algues, sauce aux algues, blini de pommes de terre aux algues et sarrasin.

ou

Cote agneau grillée et fumée au foin échalotes confites, petits légumes de saison, pommes pailles.

Assortiment de 3 fromages et salade fruits secs.

Desserts:

Assiette gourmande: moelleux de chocolat nougatine, verrine cheesecake mangues passion, verrine de fruits exotiques, sorbet citron.

OU

Délice poires caramel au beurre salé et crémeux chocolat de Tanzanie sur biscuit amandes spéculoos, sorbet fruits rouges.

OU

Trio de chocolat du monde glaçage miroir, sur biscuit noix de coco torréfiée, crème glacée cookie.

OU

Trio de citrons, combavas, sur biscuit amandes éclat de pistaches , sorbet fraise.

Option au menus à 120€ : Un verre de vin pour chaque met compris dans le repas vous sera proposé.

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

Service compris pour 3h00, au-delà un supplément vous sera demandé.

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

Frais de déplacement hors cub Brestoïse : 90cts du km.