



Menus à 110€ ou 140€ de Atelier Briant Gourmand

Mise en bouche du moment du chef

Entées

Panko de langoustines aux algues, minis légumes de saison aux algues .
ou

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

ou

Carpaccio de saumon fumé label rouge Écosse ,lieu jaune et thon perles de yuzu, éclat de fleur.

Plats

Filet de bœuf charolais sauce aux morilles foie gras , pommes de terre rates lardées terre, minis légumes de saison.

ou

Filet de veau thym sauce vinaigre balsamique gratin de pommes de terre vitelotte et minis légumes de saison.

ou

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

ou

Souris agneau confite et fumé au foin échalotes confites, minis légumes de saison, pommes de terre primeur.

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 fraises.

Option au menus à 140€ : 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 3h30, au-delà un supplément vous sera demandé.

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