



Menus à 60€ de Atelier Briant Gourmand

Entées

Boudin noir antillais sur st jacques snackées canne à sucre, dés de mangues

OU

Mille feuilles de légumes de saison aux algues éclat de saumon fumé.

OU

Brochette de gambas marinée sur canne à sucre, salsa avocat au curry, éclats de légumes et oignons frits.

Plats

Filet de bœuf grillé mariné, sauce aux trois poivres, brochette de patates douces, mélange de légumes de saison.

OU

Pluma de porc au cidre brut breton, écrasé de pommes de terre et butternut et éclats de légumes de saison.

OU

Rôti de lotte aux champignons de bois, sur pain épices snacké, éclats de légumes.

Supplément assortiment de 3 fromages et salade 10€

Desserts:

Délice aux trois chocolats du monde sur biscuit meringué éclat de pistaches, crème glacée cookie.

ou

Crèmeux framboises et ananas sur biscuit cacao éclat de clémentines sorbet fruits rouges.

ou

Cheesecake aux agrumes et combavas sur biscuit sablé éclat de suprêmes agrumes, sorbet citron.

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

Service compris pour 2h30, 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.