



Menus à 60€ de Atelier Briant Gourmand

Entées

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

ou

Ronde de duo de saumons aux algues crème fouettée petits légumes croquants duo de citrons.

ou

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

ou

Foie gras de canard maison chutney à la figues et mangues tuile de sarrasin.

Plats

Filet de bœuf grillé sauce champignons des bois , brochette de pommes de terre aux lards, 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 et riz sauvage de Camargue.

ou

Magret de canard grillé châtaignes et sirop érable, pommes de terre sautées au basilic et sarrasin, éclat de légumes de saison.

Supplément assortiment de 3 fromages et salade 8€

Desserts:

Délice aux trois chocolats du monde sur biscuit meringué amandes éclat de pistaches, crème glacé 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.

ou

Assiette gourmande : sorbet citron tuile cacao, moelleux chocolat du monde, salade de fruits frais exotique.

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.