



Menus à 65€ de Atelier Briant Gourmand

Entées

Tartare de thon et saumon fumé, éclats de mangue et jeunes pousses de salade, éclats de grenades.

ou

Brochette de st jacques grillée, sauce aux algues , julienne de légumes au safran.

ou

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

Plats

Filet de bœuf grillé sauce champignons des bois, pommes de terre rate lardées, éclats de légumes de saison.

ou

Ballottine de volaille insert de langoustines et épinards frais, pommes de terre Suédoises et éclats de légumes de saison.

ou

Dos de cabillaud lardé, sauce aux algues, blinis de pommes terre et sarrasin, éclats de légumes.

Supplément assortiment de 3 fromages et salade 10€

Desserts:

Sablé breton aux graines de sarrasin, fraises en deux façon, sorbet framboises.

ou

Délice de pêches jaunes et cerises, biscuit meringue, noix de coco, sorbet citron .

ou

Strudel amandes et pistaches, duo de citron, zeste de combavas , sorbet fraises.

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 : + 10€ par menu.

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