



## Menus à 70€ de Atelier Briant Gourmand

### Entées

Cylindres croustillants de duo de saumon, crème fouettée, pommes granny, éclats de fruits secs, jeunes pousses de salade.

OU

St jacques et saucisse de Molène, julienne de légumes sauce aux algues, tuile de sarrasin.

OU

Tartare de bar aux algues éclats de mangue, pêche et citron vert mariné au vinaigre de riz, oignons frits et jeunes pousses de salades.

### Plats

Filet de bœuf breton sauce foie gras, pommes de terre rate lardées, éclats de légumes de saison.

OU

Filet de sole aux langoustines et petits légumes de saison, brochette de patates douces au curry et éclats de légumes de saison.

OU

Agneau confit sauce cidre Mini légumes de saison, pommes paillason au sarrasin.

Supplément assortiment de 3 fromages et salade 10€

## Desserts:

Assiette gourmande: moelleux de chocolat nougatine, verrine de fraises, passion, citronnelle, sorbet citron.

ou

Délice abricots, hibiscus, citrons verts sur biscuit amandes/spéculoos, sorbet fruits rouges.

ou

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

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.