



Menus à 44 € de Atelier Briant Gourmand

Entées

Crumble japonais sous butternut duo de carottes mozzarella au pesto maison.

ou

St jacques snacké sauce aux algues, petits légumes de saison et pakchoï.

ou

Jeunes pousses de salade, salsa avocat, chèvre, jambon de parme noix de pécan.

Plats

Mignon de porc fumé, sauce aux champignons des bois, écrasé de pommes de terre à l'andouille brochette de légumes de saison.

ou

Dos de cabillaud en croûte herbes et algues blinis de pommes de terre brochette de légumes de saison.

ou

Ballottine de volaille fermière farci d'épinard et butternut, pommes château au lard éclat de légumes de saison.

Supplément assortiment de 3 fromages à définir et salade 10€

Desserts:

Tuiles de cacao sur compotée de nashis au caramel au
beurre salée et sarrasin crème glacé cookie.

ou

Délice aux deux chocolats avec insert de croquant au blé
noir sur biscuit meringué sorbet fruits rouges .

ou

Délice citron vert et mangue sur biscuits éclat de pistaches
sorbet citron.

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

Service compris pour 2h00, 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.