



Menus à 44 € de Atelier Briant Gourmand

Entées

Crumble de fruits secs au butternut duo de carottes mozzarella au pesto maison.

ou

St jacques snacké sauce aux algues, petits légumes de saison, chou chinois.

ou

Jeunes pousses de salade aux poires, chèvre, jambon de parme noix de pécan.

Plats

Mignon de porc au caramel épices, frais 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

Pavé de bœuf breton aux champignons de bois pommes château au lard éclat de trio de carottes.

Supplément assortiment de 3 fromages à définir et salade 10€

Desserts:

Fleur de nashis caramel au beurre salée et sarrasin crème glacé cookie.

ou

Délice aux deux chocolats sur biscuit meringué sorbet fruits rouges .

ou

Délice mangues et fruits rouges 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.