



Menus à 44 € de Atelier Briant Gourmand

Entées

Compressé poivrons, courgettes, burrata, éclats de tomates confites maison et sarrasin.

OU

Éclat de saumon fumé au pesto, boules de mozzarella, betteraves chiogga, jeunes pousses de salades .

OU

Tartare de melon, avocat, duo de tomates, oignons frits et jambon de Bayonne .

Plats

Filet de volaille fermière sauce thym champignons, mini ratatouille de légumes, brochette de patate douce.

OU

Brochette de porc mariné au curry du Bengali et sarrasin, riz sauvage de Camargue, éclats de légumes .

OU

Dos de lieu jaune aux coques, pointes asperges, quinoa, éclats de légumes.

Supplément assortiment de 3 fromages à définir et salade 10€

Desserts:

Tartelette aux fraises, basilic frits, sorbet fruits rouges.

ou

Traou mad sarrasin, abricots et hibiscus, sorbet citron.

ou

Délice nectarines et framboises, sur biscuit pistaches fraîches.

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.