



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 façon créole , riz sauvage de Camargue, éclats de légumes de saison.

OU

Dos de lieu jaune en croûte de blé noir, pointes asperges, quinoa, éclats de légumes de saison.

Supplément assortiment de 3 fromages à définir et salade 10€

Desserts:

Tartelette aux fraises, basilic frits, sorbet fruits rouges.

ou

Pavlova crème citron vert framboises, sorbet citron.

ou

Délice abricots et framboises, sur biscuit pistaches fraîches, sorbet citron basilic.

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.