



Menus à 44 € de Atelier Briant Gourmand

Entées

Salsa avocat tandoori citron vert ,melon jambon de parme burrata .

ou

Éclat de saumon fumé billes yuzu, boules de mozzarella, au pesto
pousses de salades .

ou

Duo de courgettes au pesto ,crevettes citron, oignons frits.

Plats

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

ou

Brochette de porc mariné au thym et tomates confites, brochette de
pommes de terre, éclats de légumes de saison.

ou

Dos de lieu jaune en croûte herbes fraîches, pointes asperges, blini
de pommes de terre, éclats de légumes de saison.

Supplément assortiment de 3 fromages à définir et salade 10€

Desserts:

Tartelette aux fraises, basilic frits, crème glacée cookie.

ou

Délice duo de citrons vert, framboises, biscuit meringué, éclat de pistaches, sorbet citron.

ou

Délice abricots et framboises, sur biscuit noix de coco, , 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 : + 8€ par menu.

Frais de déplacement hors cub Brestoise : 90cts du km.