



Menus à 50€ de Atelier Briant Gourmand

Entées

Wok de légumes de saison, pavé de saumon sauce soja, graines sésames, jeunes pousses de salade.

OU

Brochette de st jacques sauce champignons des bois, riz de Camargue, oignons frits.

OU

Salade billes de mozzarella au pesto, œuf poché, éclats de jambon de Bayonne et pignons de pins.

Plats

Filet mignon de porc fumé au foin et thym, pommes de terre fondantes, brochettes de légumes.

OU

Filet de volaille fermière grillée, sauce vinaigre balsamique, brochette de patates douces aux épices et éclats de légumes de saison.

OU

Dos de cabillaud en croûte, herbes fraîches et sarrasin, sauce aux algues, blinis de pommes de terre, éclats de légumes.

Supplément assortiment de 3 fromages et salade 10€

Desserts:

Délice aux 2 chocolat du monde sur biscuit meringué crème glacée noix de pecan.

ou

Tarte tatin au caramel au beurre salée, éclat de fruits rouges ,sorbet crème glacée cookie.

ou

Trio de citrons: combavas, citrons verts, citrons jaunes sur biscuit amandes et pistaches et sarrasin torréfiée, sorbet mangues.

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 Brestoise : 90cts du km.