



Menus à 50€ de Atelier Briant Gourmand

Entées

Cylindre croustillant au saumon au basilic crème fouettée, brunoise de légumes et fruits crus, jeunes pousses de salades.

OU

Brochette de st jacques courgettes et tomates confites julienne de légumes aux algues oignons frits.

OU

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 suédoises, brochettes de légumes.

OU

Filet de volaille fermière, insert de langoustines épinards, brochette de patates douces aux épices et éclats de légumes de saison.

OU

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

Supplément assortiment de 3 fromages et salade 10€

Desserts:

Délice fraises framboises et hibiscus sorbet de citrons basilic.

ou

Biscuit coco pistaches fraîches sur goût d'eau abricots cerises,
sorbet crème glacé cookie.

ou

Trio de citrons: combavas, citrons verts, citrons jaunes sur biscuit
amandes et sarrasin torréfié, sorbet mangue passion

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 : + 10€ par menu.

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