

Menus à 55€ de Atelier Briant Gourmand

Entées

Anchoïade de légumes façon créole brochette de gambas marinées, oignons frits.

ou

Brochette de st jacques en croûte de blé noir sauce aux algues julienne de légumes, oignons frits.

ou

Carpaccio de thon germon et thon fumé perles de yuzu, petits légumes cru vinaigre de riz.

Plats

Filet de bœuf grillé sauce champignons et vinaigre balsamique tranche de bacon grillé, pommes de terre rates au thym, éclat de légumes de saisons.

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 12€

Desserts:

Moelleux aux 2 chocolats du monde,croquant nougatines, coulis mangue fraîche, crème glacée cookies.

OU

Sablé breton sarrasin, pommes tatin au caramel au beurre salée, crème glacée cookies.

OU

Assiette gourmande : Panna cotta sarrasin fruits rouges, compotée de coings vanille de la réunion,sorbet pêche combavas,

Location de vaisselle possible à partir de 10€ 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 : 1,10cts du km.