

Menus à 46 € de Atelier Briant Gourmand

Entées

Risotto crémeux aux petits légumes de saison , fromages de brebis, éclat de bacon,

ou

Wok de légumes de saison sur brochette de gambas marinées bois canne à sucre,chip de légumes.

ou

Mille feuilles avocat, fromage de brebis, saumon fumé jeunes pousses de salade au fruits secs.

Plats

Pièce de bœuf grillée sauce bordelaise, pommes de terre rate, confis au thym, brochette de légumes de saison.

ou

Dos de lieu jaune en croûte herbes et algues, blinis de pommes de terre au sarrasin, brochette de légumes de saison.

ou

Filet de volaille fermière, éclats de pistache,brochette de patate douce au fines herbes, éclat de légumes de saison.

Supplément assortiment de 3 fromages à définir et salade 12€

Desserts:

Assiette gourmande:crème citron vert bananes grillée,salade fruits exotique, sorbet citron.

ou

Moelleux chocolat du monde éclat de blé noir, croquant de nougatines crème glacé cookies .

ou

Délice citron vert et mangue sur biscuits éclat de pistaches sorbet citron.

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.