

Menus à 75€ de Atelier Briant Gourmand

Entées

Tronçons de boudin noir antillais sur st jacques snackées, dés de mangues.

ou

Carpaccio de thon germon fumé et saumon fumé perles de yuzu crème fouettée aux algues, petits légumes croquants duo de citrons.

ou

Brochette de gambas marinée sur canne à sucre, salsa avocat au curry, éclats de légumes et oignons frits.

ou

Foie gras de canard maison chutney à la figues et mangues tuile de sarrasin.

Plats

Filet de bœuf grillé sauce champignons des bois , brochette de pommes de terre aux lards, mélange de légumes de saison.

ou

Magret de canard grillé caramel épicés, pommes de terre sautées au et sarrasin, éclat de légumes de saison.

ou

Rôti de lotte aux champignons de bois, sur pain épices snacké, éclats de légumes et riz sauvage de Camargue.

ou

Supplément assortiment de 3 fromages et salade 8€

Desserts:

Délice aux trois chocolats du monde sur biscuit meringué amandes éclat de pistaches, crème glacé cookie.

OU

Délice mangues et sur biscuit amandes noix de coco éclat de clémentines sorbet fruits rouges.

OU

Cheesecake aux agrumes et combavas sur biscuit sablé éclat de suprêmes agrumes , sorbet citron zeste de main de bouddha bio.

OU

Assiette gourmande : sorbet citron et main de bouddha bio tuile orange,moelleux chocolat du monde nougatines, verrine de fruits frais exotique.

Location de vaisselle possible à partir de 10€ par personne.

Service compris pour 3h00, 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.