

Menus à 40 € en 2 plats de Atelier Briant Gourmand

Entées

Crumble japonais sous butternut duo de carottes mozzarella au pesto maison.

ou

Rillette de sardine, crème fouettée aux fines herbes tranche de lard grillé.

ou

Salsa avocat, fromages de brebis,éclat de saumon fumé, noix de pécan.

Plats

Mijoté de porc curry et lait de coco,pousses de bambous, riz basmati bio,wok de légumes de saison.

ou

Dos de lieu jaune en croûte de blé noir, et algues blinis de pommes de terre brochette de légumes de saison.

ou

Filet de volaille fermière grillée sauce champignons des bois,éclat de panais,butternut carottes, Brochette de pommes de terre aux épices.

Supplément assortiment de 3 fromages à définir et salade 12€

Desserts:

Cheesecake sablé spéculoos brunoise poires et coings au caramel au beurre salée et sarrasin crème glacé cookie.

ou

Moelleux au chocolat du monde croquant à la nougatine, tuile fine au basilic, sorbet fruits rouges .

ou

Sablé zeste de combavas du jardin et éclat de pistaches et brunoise de mangues citron vert, sorbet citron.

Menus 2 plats : entrées +plats ou plats + desserts.

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

Service compris pour 1h30, au-delà un supplément vous sera demandé.

Supplément pour les réservations le dimanche : + 8€ par menu. 1,10cts du km.