

Cours de cuisine à 95€ de Atelier Briant Gourmand

Entrées

Tartare de bar duo de citron mangues ,grany,combavas mélange de mescluns.

OU

Brochette de st jacques et patates douces sauce aux algues brunoise de légumes de saison.

OU

Cheesecake au saumon et thon fumé, herbes fraîches,tranche de lard grillée sirop érable.

Plats

OU

Mignon de veau fumé au foin, sauce champignons des bois, pommes suédoise éclat de légumes breton.

OU

Rôti de lotte au lard sauce aux algues, risotto aux petits légumes de saison.

OU

Dos de cabillaud en croûte herbes, blini de pommes de terre au sarrasin ,éclat de légumes

Desserts

Délice au chocolat du monde ,mangues sur biscuits éclat de pistaches.

OU

Infini duo de citrons, combavas sur biscuits cacao, éclat de mandarines et fruit de la passion.

OU

Sablé amandes pistaches sorbet mangue et miel, éclat de fruits de saison.

Service est compris 2h30 environ.

Cours de cuisine pour 1 à 2 personnes.

Au choix entrées + plats ou plats + desserts

Frais de déplacement hors cub Brestoise de 1,10€ du km.