

Cours de cuisine à 85€ de Atelier Briant Gourmand

Entrées

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

OU

Langoustines panko sauce aigre douce petits de légumes sautés de saison.

Plats

OU

Sautée de bœuf thaï et légumes façon thaï et cacahuètes,noix de cajou. .

OU

Pluma de porc mariné au pesto sauce champignons des bois, risotto aux petits, éclat de légumes de saison.

OU

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

Desserts

Délice de trio de chocolats mangues sur biscuits éclat de pistaches.

OU

Cheesecake aux agrumes sur crumble chocolat, crémeux hibiscus

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.