

Bienvenue à la Briandais

Emilie et Thibaut ont le plaisir de vous accueillir sur leur propriété de la Briandais

Horaires

Déjeuner de 12h00 à 13h30

(fermeture de la Brasserie à 14h30)

Dîner de 19h00 à 20h30

(fermeture de la Brasserie à 22h30)

Brasserie Fermée le Dimanche

Repas plus de 8 personnes, nous consulter.

Les Entrées – 8,90€

Janvier – Février

Le Velouté d'hiver^(v)

Légumes de saison

La Terrine Chasseur

Terrine de Cerf maison

Le Duo de Gravlax

Saumon Label Rouge et Canard

Emietté de Merlu de Ligne

Aïoli aux Algues

Le Foie Gras de Canard mi-cuit (+5,00€)

Chutney et Pain d'Epices maison

Œuf Cocotte^(v)

Mouillettes aux Céréales

^(v) : *Végétarien*

Les Plats – 18,90€

Janvier – Février

Le Médaillon de Sanglier

Sauce Forestière

Le Filet de Merlu de Ligne

Beurre aux Algues

Les Linguines aux deux Saumons

Saumon Frais Label Rouge et Saumon Gravlax

Le Faux Filet « Salers » Maturé

Sauce Béarnaise Maison

Les Saint Jacques Bretonnes (+3,50€)

Sauce au Sancerre

Le Suprême de Pintade farci au Foie Gras

Jus Corsé

Le Camembert IGP Rôti^(v)

Salade et Légumes tournés – Cuisson 20 min.

^(v) : Végétarien

Les Desserts – 7,90€

Janvier – Février

Les Fromages Affinés

Sélection Fromagère de 4 fromages affinés

Le Coulant au Chocolat 64%

Chantilly maison

La Crème Brûlée

Fleur de Sel de Guérande

Le Dôme chocolat cœur de Mangue

Chocolat noir et chocolat blanc

La Tarte Vanille Caramel

Sauce Caramel Beurre Salé

La Poire pochée au Chocolat

Réduction Vin Rouge

La trilogie au chocolat

Crème Brûlée, Mousse Chocolat, Brownie

Menu Briandais

Entrée, Plat et Dessert au choix à la Carte

<i>Entrée + Plat ou Plat + Dessert.....</i>	24,90€
<i>Entrée + Plat + Dessert.....</i>	29,90€
<i>Entrée + Plat + Fromage + Dessert</i>	34,90€

Formule Midi

Lundi au Vendredi

Entrée du Jour, Plat du Jour, Dessert du Jour

<i>Plat</i>	13,90€
<i>Entrée + Plat ou Plat + Dessert.....</i>	16,90€
<i>Entrée + Plat + Dessert.....</i>	19,90€