

Auberge de Briant

Pour vos repas de fin d'année, plus besoin de cuisiner....
Profitez de vos invités ...Le chef vous propose ses plats à
emporter à base de produits Frais et Fait Maison,
Commandez vos plats à l'avance
Puis venez chercher votre commande au restaurant

Nos Apéritifs

- Verrine de homard au court bouillon anisé/ mangue - céleri
- Accras de haddock mi fumé /paprika doux
- Sablé Breton /crème d'ail /escargot petit gris

7.00 Euros les 3



Nos Entrées

- Truite marinée aux agrumes, tartare de gambas à l'aneth, beignet d'huitres 12.00 la part
- Terrine de foie gras de canard, duxelles de pleurotes de Briant, pain et chutney aux oignons rouges 14.00 la part
- Tourte de grenouilles, pied de porc, légumes anciens, coulis de porto 12.00 la part

JOYEUSES FETES DE FIN D'ANNEE

Nos Plats chauds

- Filet de canette grillé, farci sous la peau truffe et verveine, écrasée de patate douce 13.50 la part
- Chapon fermier à la crème de morille, pomme dauphine aux éclats de marrons, légumes d'antan 10.50 la part
- Turbot rôti sur l'arrête, crémeuse de moutarde violette, pomme Macaire à la ciboulette 14.50 la part



Nos Fromages

- Terrine de chèvre de Saint Christophe chapelure de noix, marmelade de coing 4.00 la part
- Assiette de fromages secs d'ici et d'ailleurs, confiture maison 5.00 la part



Nos Desserts

- Buchette chocolat noir, insert orange, sablé aux épices 4.00 la part
- Mousse passion, cœur praliné, streusel aux céréales 4.00 la part
- Truffes et pain d'épices en vente sur place



Passez vos commandes au



03.85.25.98.69 [Ou contact@aubergedebriant.com](mailto:contact@aubergedebriant.com)