



JEUDI 03 OCTOBRE 2024

Menu du Territoire Bretagne Nord

Entrée

Velouté de courge et lentille corail au curry

Plat

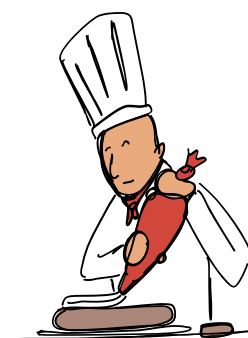
Assiette « Les Maraîchers » : Far de blé noir, crème de champignons, légumes rôtis et fromage frais à la ciboulette

Dessert

Ganache montée à la vanille, pommes caramélisées, gelée de pommes et citron, caramel au beurre salé, et crumble sarrasin-noisette

Un menu élaboré par :

Joseph Oulhen - Chef au restaurant Les Maraîchers, Brest (29)



Organisé par **legrandrepas.fr**

f @ in

Soutenu
par



MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE
*Liberté
Égalité
Fraternité*



Brest
MÉTROPOLÉ



ADN
Tourisme



RESTAU
DU PRODUIT AU CONVIVE



GHR
GROUPEMENT DES HOTELIERS
& RESTAURATEURS DE FRANCE



MACIF



DE LA TOURAINE
ET DU PORTOIS