

L'Attilio Briollay



Informations de Contact

Adresse: 26 Rte du Moulin, 49125 Briollay, France

Téléphone: +33 2 21 83 09 08

À Propos

L'Attilio à Briollay, restaurant gastronomique proche d'Angers, vous invite à savourer une cuisine italienne pleine de caractère. Dans un cadre chaleureux, chaque plat est conçu avec des produits frais et de saison pour une expérience culinaire mémorable. Situé à deux pas de la magnifique Vallée de la Loire, c'est l'endroit idéal pour vos dîners d'exception et moments privilégiés. Réservez dès maintenant.

Horaires d'Ouverture

Mercredi	12:00–15:00 19:00–23:00
Jeudi	12:00–15:00 19:00–23:00
Vendredi	12:00–15:00 19:00–23:00
Samedi	12:00–15:00 19:00–23:00
Dimanche	12:00–15:00 19:00–23:00
Lundi	12:00–15:00 19:00–23:00
Mardi	12:00–15:00 19:00–23:00

Notre Menu

LES MENUS DÉGUSTATION

EN 5 SERVICES	119,00 €
EN 7 SERVICES	139,00 €

AVEC ACCORD METS ET VINS

Accord Mets et Vins Un voyage en 7 temps, accompagné de vins choisis pour sublimer chaque instant.	219,00 €
--	----------

LES ENTRÉES

LA PISSALADIÈRE Terrine de légumes confits parfumée d'olives et de câpres, caviar d'aubergines et scarmoza fumée	26,00 €
LA TRUITE En gravlax de betterave, yaourt aromatisé à la verveine et jeunes pousses du jardin	32,00 €
LA SAINT-JACQUES Rôtie au beurre noisette, quenelle fondante et mousse délicatement iodée	36,00 €
LE BOEUF Effiloché et parfumé aux cinq épices, niché dans une brioche vapeur, bouillon aux sous-bois	32,00 €
LE FOIE GRAS En terrine, chutney et brunoise de pommes d'Anjou, huile aux herbes du jardin	38,00 €

LES PLATS

LES GNOCCHI Au potimarron, mousse onctueuse de cèpes, huile de noix du Château et gorgonzola fondant	32,00 €
L'OSSO BUCO DE LOTTE Ragoût d'os à moelle aux légumes, crème brûlée iodée, riz croustillant au safran et jus vinaigré réduit	38,00 €
LE SANDRE Poché, couronne de betterave, beurre blanc à la sauge et citron confit	42,00 €
LE VEAU Filet mignon rôti au beurre noisette, sauce au poivre vert et pommes de terre confites	38,00 €

LA BASSE CÔTE**46,00 €**

Bœuf de race jersiaise grillé à la braise, jus perlé aux cinq poivres, et légumes de saison

LE FROMAGE**LE CHARIOT DE FROMAGE****28,00 €**

LES DESSERTS**LA PAVLOVA****10,00 €**

Tartare de fruits de saison, crème légère à la mandarine, noix du Château torréfiées

LE BABA AU RHUM**10,00 €**

Préparé à la minute par le serveur et garni de la crème de votre choix

LE SOUFFLÉ NOISETTE**12,00 €**

Noisettes du Piémont, cœur de gianduja et glace vanille

LE BRIZ-O-LAIT**12,00 €**

Lait fermier infusé au foin, sirop d'érable et fruits confits

L'INSPIRATION DU MARCHÉ**ENTRÉE/PLAT OU PLAT/DESSERT****49,00 €**

Valable à l'heure du déjeuner du lundi au vendredi et pour le dîner le dimanche. Nos propositions sont renouvelées chaque semaine, avec une sélection raffinée de viandes, poissons et options végétariennes.

ENTRÉE, PLAT ET DESSERT**59,00 €**

Valable à l'heure du déjeuner du lundi au vendredi et pour le dîner le dimanche. Nos propositions sont renouvelées chaque semaine, avec une sélection raffinée de viandes, poissons et options végétariennes.

MENU DÉCOUVERTE**75,00 €**

Valable à l'heure du déjeuner du lundi au vendredi et pour le dîner le dimanche. Nos propositions sont renouvelées chaque semaine, avec une sélection raffinée de viandes, poissons et options végétariennes.
