

MENU PLAISIR

Du 13 au 17 octobre 2021

Avec la possibilité de l'adapter en menu végétarien

Les entrées

Œuf cocotte Crème de lard et champignon – Parmesan (Entrée chaude)

Ou

Poulpe mariné – Pickles de légumes (Entrée froide)

Les plats

Poisson du port Pâtes à l'encre de seiche – Chorizo – Moule

Ou

Boeuf bourguignon Lard fumé – Légumes

Les desserts

Tarte éclatée Noisette – Chocolat

Ou

Douceur Figue – Rhubarbe

◆ Entrée + Plat + Dessert à 22€

(Ajouter une consigne de 3€ par bocal et par boîte de transport
qui vous sera remboursée par retour)

◆ Entrée + Plat ou Plat + Dessert à 18€

(Ajouter une consigne de 3€ par bocal et par boîte de transport
qui vous sera remboursée par retour)

Tous nos plats comportent des allergènes. Le menu est à réchauffer et vendu sans pain.
Il est possible que les produits proposés soient remplacés en fonction des disponibilités.

Nos tarifs sont indiqués Toutes Taxes Comprises, hors boissons.
Le poisson est du port de pêche de Lorient - La viande est d'origine Française.

MENU CAVALE

L'entrée

Œuf cocotte Œuf fermier – Foie gras poêlé – Émulsion champignons

Les plats

Cœur de Ris de veau Légumes de saison

Ou

1/2 **Homard** Façon armoricaine

Le dessert

Charlotte Framboise – Kirsch

◆ **Entrée + Plat + Dessert à 45€**

(Ajouter une consigne de 3€ par bocal et par boîte de transport
qui vous sera remboursée par retour)

◆ **Entrée + Plat à 41€**

(Ajouter une consigne de 3€ par bocal et par boîte de transport
qui vous sera remboursée par retour)

Tous nos plats comportent des allergènes. Le menu est à réchauffer et vendu sans pain.
Il est possible que les produits proposés soient remplacés en fonction des disponibilités.

Nos tarifs sont indiqués Toutes Taxes Comprises, hors boissons.
Le poisson est du port de pêche de Lorient - La viande est d'origine Française.

LES PLAISIRS À LA CARTE

Plaisirs salés (Suggestion pour un apéritif)

Tzatziki Concombre – Saumon fumé	06.00 €
Rillette de sardine	05.00 €
Cake à la provençale	04.50 €
Sablé Parmesan – Pavot (x10)	04.50 €
Fromage 3 sortes « Fromager Martin »	06.00 €

Plaisirs sucrés

Mi-cuit au chocolat	04.00 €
Mousse au chocolat – noisette	04.00 €
Riz au lait vanille de Madagascar	04.50 €

Ajouter une consigne de 3€ par bocal qui vous sera remboursée par retour.

Nos tarifs sont indiqués Toutes Taxes Comprises, hors boissons.

LES PLAISIRS DE LA CAVE

Plaisirs à bulles

	75 cl
Champagne Tradition 1^{er} Cru	21.00 €
G.P. WAFFLART & FILS cuvée de réserve brut	

Plaisirs blancs

	75 cl
A.O.P. Anjou Blanc 2018 (Loire)	17.00 €
« Domaine Sauveroy » Rivière sauvage <i>Vin blanc sec : Chenin</i>	

A.O.P. La Clape 2020 (Languedoc Roussillon)	11.00 €
« Domaine Sarrat de Goundy » Le Marin <i>Vin blanc riche : Bourbelenc – Grenache blanc - Viognier</i>	

Plaisirs rouges

A.O.P. Moulin à vent 2018 (Beaujolais)	13.00 €
« Domaine de la côte de Berne » <i>Vin rouge léger : Gamay</i>	

A.O.P. Côtes du Roussillon Villages 2018 (Roussillon)	15.00 €
« Domaine Boudau » Henri Boudau <i>Vin rouge puissant : Syrah - Grenache</i>	

Plaisir rosé

I.G.P. Coulanges la vineuse 2019 (Bourgogne)	16.00 €
« Domaine Houblin »	

Les vins ont été sélectionnés par notre fournisseur
« Les Vignes d'Or » à Lorient

Nos prix sont indiqués TTC