

# MENU PLAISIR

Du 24 au 28 novembre 2021

Avec la possibilité de l'adapter en menu végétarien

## Les entrées

**Raviole** Araignée de mer - Combava (Entrée chaude)

Ou

**Crèmeux** de topinambour – Œuf parfait – Magret de Canard fumé (Entrée chaude)

## Les plats

**Poisson du port** Texture de chou-fleur – Jeune pousse d'épinard – Coques

Ou

**Bœuf bourguignon** Légumes de saison

## Les desserts

**Salade** Ananas – Citron vert – Vanille – Citron confit - Meringue

Ou

**Douceur** d'automne – Lintzer – Vanille – Gianduja – Fruit à la coque caramélisé

### 💧 **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.

## LES PLAISIRS À LA CARTE

### Plaisirs salés (Suggestion pour un apéritif)

<b>Foie gras</b> en pot (environ 80gr)	<b>13.00 €</b>
<b>Foie gras</b> en ballotine (entre 300 et 450 gr)	<b>12.50 € /100gr</b>
<b>Sablé</b> Parmesan – Pavot (x10)	<b>04.50 €</b>
<b>Fromage</b> 3 sortes « Fromager Martin »	<b>06.00 €</b>

### Plaisirs sucrés

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

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
<b>Champagne Tradition 1<sup>er</sup> Cru</b>	<b>21.00 €</b>
G.P. WAFFLART & FILS cuvée de réserve brut	

### Plaisirs blancs

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

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

### Plaisirs rouges

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

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

### Plaisir rosé

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

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

Nos prix sont indiqués TTC