

# MENU PLAISIR

Du 15 au 19 décembre 2021  
Avec la possibilité de l'adapter en menu végétarien

## Les entrées

**Araignée de Mer** rémoulade de céleri (Entrée froide)

Ou

**Crèmeux** de potimarron – Foie gras poêlé (Entrée chaude)

## Les plats

**Poisson du port** risotto – Parmesan Reggiani

Ou

**Émincé** de poulet – Curry – Nouille de riz

## Les desserts

**Douceur** Gianduja – Fruit à coque caramélisés – Mascarpone vanille

Ou

**Cheesecake** à la mangue

### ◆ 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 80 gr)	<b>13.00 €</b>
<b>Foie Gras</b> en ballotine (entre 300 et 450 gr)	<b>12.50 €/100 gr</b>
<b>Houmous</b> Pois chiche – Sésame	<b>04.50 €</b>
<b>Sablé</b> Parmesan – Pavot (x10)	<b>04.50 €</b>
<b>Rillette</b> de merlu – Curcuma	<b>05.00 €</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.

## ☆ MENU FESTIF ☆

A partir du mercredi 08 décembre 2021

### Mise en bouche

Texture de chou-fleur – Saumon fumé

☆☆☆

### Œuf parfait

Pépité de foie gras poêlé – Crémeux de champignon

Ou

### Douceur d'avocat

Avocat au piment de béarn – Araignée de mer

☆☆☆

### Saint-Jacques

Risotto – Truffe Tuber melanosporum – Parmesan reggiano

Ou

### Sanglier

Noisette de sanglier lardé – Saveurs hivernales – Truffe Tuber melanosporum

☆☆☆

### Le parfait

Feuilletine – Chocolat – Cacahuète caramélisée

Ou

### Charlotte

Fruits exotiques – Mascarpone – Vanille – Citron confit

☆☆☆

### Mignardises

#### 🍷 Mise en bouche + Entrée + Plat + Dessert + Mignardises à 50€

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

#### 🍷 Mise en bouche + Entrée + Plat à 46€

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

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 DE LA CAVE☆

Pour accompagner le « Menu festif »

### Plaisirs à bulles

#### **Champagne Tradition 1<sup>er</sup> Cru**

G.P. WAFFLART & FILS cuvée de réserve brut

75 cl  
**21.00 €**

### Plaisirs blancs

#### **A.O.C. Menetou Salon 2019 (Loire)**

« Domaine Pellé » Les Morogues

*Sauvignon*

*Conseillé sur la douceur d'avocat*

75 cl  
**17.00 €**

#### **A.O.C. Coulange La Vineuse (Bourgogne)**

« Domaine Houblin-VERNIN » Cuvée Prestige

*Conseillé sur l'œuf et la Saint-Jacques*

**17.00 €**

### Plaisirs rouges

#### **A.O.P. Morgon 2019 (Beaujolais)**

« Jean Foillard »

*Gamay - Fruité et gourmand*

*Conseillé sur l'œuf parfait, Avocat et Saint-Jacques*

**18.00 €**

#### **A.O.P. Languedoc Grés de Montpellier 2017 (Languedoc)**

« Domaine de la Triballe » La Capitelle

*Syrah – Grenache – Carignan*

*Conseillé sur le Sanglier et le Parfait chocolat*

**16.50 €**

### Plaisir rosé

#### **I.G.P. Coulanges la vineuse 2019 (Bourgogne)**

« Domaine Houblin »

**12.00 €**

Les vins ont été sélectionnés par notre fournisseur

**« Les Vignes d'Or »** à Lorient

Nos prix sont indiqués TTC