

# **MENU PLAISIR**

Du 22 au 26 juin 2022

**Avec la possibilité de l'adapter en menu végétarien**

## **Entrée**

### **Raviole**

Araignée de mer – Jus au kari Gosse

## **Plat**

### **Poisson de port**

Haricot vert

## **Dessert**

### **Amandine**

Abricot

#### **💧 Entrée + Plat + Dessert à 23€**

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

#### **💧 Entrée + Plat ou Plat + Dessert à 19€**

(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>Cake Provençale</b>	<b>05.50 €</b>
<b>Sablé</b> Parmesan – Pavot (x10)	<b>04.50 €</b>
<b>Rillette</b> de poisson - Épices	<b>05.00 €</b>
<b>Langoustine</b> Aioli	<b>12.00 €</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>

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

<b>Champagne Tradition 1<sup>er</sup> Cru</b>	75 cl
G.P. WAFFLART & FILS cuvée de réserve brut	<b>21.00 €</b>

## Plaisirs blancs

<b>A.O.C. Menetou Salon 2019 (Loire)</b>	<b>17.00 €</b>
« Domaine Pellé » Les Morogues	
<i>Sauvignon</i>	
<i>Conseillé sur la douceur d'avocat</i>	
<b>A.O.C. Coulange La Vineuse (Bourgogne)</b>	<b>17.00 €</b>
« Domaine Houblin-VERNIN » Cuvée Prestige	
<i>Conseillé sur l'œuf et la Saint-Jacques</i>	

## Plaisirs rouges

<b>A.O.P. Morgon 2019 (Beaujolais)</b>	<b>18.00 €</b>
« Jean Foillard »	
<i>Gamay - Fruité et gourmand</i>	
<i>Conseillé sur l'œuf parfait, Avocat et Saint-Jacques</i>	
<b>A.O.P. Languedoc Grés de Montpellier 2017 (Languedoc)</b>	<b>16.50 €</b>
« Domaine de la Triballe » La Capitelle	
<i>Syrah – Grenache – Carignan</i>	
<i>Conseillé sur le Sanglier et le Parfait chocolat</i>	

Les vins ont été sélectionnés par notre fournisseur

**« Les Vignes d'Or »** à Lorient

Nos prix sont indiqués TTC