

## « Menu Week-End »

### À EMPORTER

#### Menu Week End Plaisir à 29€

Vendredi 04 et Samedi 05 décembre

Vendredi 11 et Samedi 12 décembre

Midi et Soir

Raviole Japonaise de Foie Gras /  
Condiment Pamplemousse - Pomme

Virello de Thon et Filet de Veau Fumé /  
Pickel's de Chou-Fleur mariné

Daurade aux épices douces / Garbure à l'huile d'Argan  
Jambon de Bœuf séché

Magret de Canard et genièvre / Pomme Darphins et  
Endive braisée / Jus infusé à la Sauge

Ephémère moussoux à la Confiture de Lait /  
Orange Sanguine - Safran - Noix de Pécan

## «FORMULE DU JOUR»

**18€**

(contenu disponible la veille sur les réseaux Facebook et Instagram, ou par téléphone)

**Entrée + Plat + Dessert  
Uniquement le midi**

## «FAIS CE QUE TU VEUX»

**27€**

(tous nos Menus sont servis avec une mise en bouche)

**Composez votre Menu parmi les plats  
de la Carte Entrée / Plat / Dessert**

### ENTRÉES AU CHOIX

- Raviole de Foie Gras de Mr MORILLE / Velouté de Butternut / Chips de Topinambour épicées Cajun •
- Œuf BIO à 64° / Carpaccio de Betterave Crapaudine / Jambon Bellota / Espuma Parmesan - Marsala •
- Noix de Jacques snackées / Bouillon Dashi aux Oignons doux / Flocon de Langoustines / Graines de sésames •
  - Moelleux de Brochet aux Écrevisses / Civet de Carapaces / Poireau à l'Estragon •
  - Mosaïque de Poissons Fumés par nos soins / Préfou Algue - Citron / Pétales de Radis marinés / Beurre Pamplie •
- Focaccia Parfum de Garrigue / Lentilles de Vouillé Bio (79) / Emulsion Tofu Fumé / Chutney Figues - graines de Courges (Vegan) •

### PLATS AU CHOIX

- Noisette de Mignon de VEAU / Pastilla de Carottes confites / Pois chiches acidulés / Fumet brun à la Cardamome •
- Dos de Cabillaud Glacé au Tandoori / Cookpot de Légumes et fruits d'Automne / Jus de Blanquette coquillages - Timut •
- Pièce de Bœuf Parthenaise / Truffade au CANTAL / Matignon et Champignons forestiers •
- Saumon Label Rouge en écailles de Pommes de Terre / Pulpe de Brocolis / Graffiti de chou-Fleur / Condiments à la Passion •
- Volaille Fermière / Navets Fondants aux abattis / Risotto d'Epeautre / Rouille éclats de Noisette •
  - La Paëlla .... Moderne / Riz de Camargue / légumes Mi-Cuit / Vinaigrette tiède au Safran / ketchup d'Agrumes (Vegan) •

### DESSERTS AU CHOIX

- Fondant Chocolat 70% CUBA / Mousseux Fruits Rouges •
  - Vrai - Faux Citron / Kalamansi / Gianduja / Myrtilles •
- Interprétation Poire Bourdaloue / Pistaches / Mousseux Lacté •
  - 1000 Feuilles Vanille Bourbon / Praliné / Noix de Pécan •
  - Miel du Poitou Toutes Fleurs en 4 Textures •
- Moelleux Chocolat Cacahuètes / confit d'Ananas - Mojito / Onctueux Exotique (Vegan) •

Ouvert tous les jours sauf le dimanche

## RÉSERVATION :

05 49 24 02 76

contact@restaurant-plaisirs-des-sens.com

plaisirsdessens.fr

## PLATS :

### Grand Poke Bowl's Poulet FERMIER à 12€ :

Poulet Fermier émincé / Craffiti de Chou-Fleur / PD Terre persillées / Carottes marinées / remoulade de Champignons / Cantal / Sésame / Estragon / Sauce BBQ

### Grand Poke Bowl's PÊCHEUR à 12€ :

Poissons Fumés par nos soins / Betterave / Pickles de Légumes / Pois Chiche à la Grecque / Miel-Mélo de Légumes / Poire / Coriandre / Granola de Céréales / Sauce Rouille

### Grand Poke Bowl's VEGAN / Sans Gluten à 12€ :

Riz de Camargue / Lentilles bio Cuisinées / Broccoli Cru - Cuit / Endive cru / Pain Focaccia aux Herbes / Menthe / Ketchup d'Agrumes / Sauce Curry THAI

## DESSERTS :

### Poke Bowl's Praliné à 4€ :

Crème Vanillée / Cookies Chocolat / Praliné Noix de pécan / Crumble

### Poke Bowl's Miel Toutes Fleurs à 4€ :

Mousseline Miel / Financier amande / Streusel / crèmeux Mascarpone Citron

### Poke Bowl's VEGAN / Sans Gluten à 4€ :

Ananas Frais / Eclats fondant Chocolat / Chutney Ananas-Mojito / Cacahuètes

## «FORMULE DU JOUR»

18€

Entrée + Plat + Dessert  
Uniquement le midi

(contenu disponible la veille sur les réseaux FB et Insta, ou par téléphone)

Les commandes devront être passées le matin avant 10h, pour le midi et le soir.  
Du lundi au samedi.

Tous nos menus sont disponibles et visibles sur notre Facebook et notre Instagram

Ne pas jeter sur la voie publique - création et impression par Nisart-Plan Reprographie

The background features a repeating pattern of light-colored diamonds on a cream-colored field. Numerous black and white butterfly illustrations are scattered across the page, some overlapping the white frame. The white frame is ornate, with decorative scrollwork at the corners and midpoints.

Plaisirs des  
*Sens*

**NOS FORMULES  
À EMPORTER**

Les commandes devront être passées le matin avant 10h, pour le midi et le soir. Du lundi au samedi.