

Les Rives du Plantié

la cuisine de Vincent

55,00€

FÊTE DES MAMANS



La flûte de Pétillant de Duras rosé/brut vignoble PAUVERT

ÉVEIL DES PAPILLES

- Douceur aux légumes d'antan de *Lot et Garonne*, parfumée et gourmande

ENTRÉE

- Chartreuse d'asperges blanches, ferme *Carabelle* au tartare de saumon d'*Ecosse*

PLATS

- Pavé de veau de *Prayssas* délicatement rosé, panier de légumes *Lot et Garonnais* et champignons de Paris.

TROU DU PLANTiÉ

- Granité au pétillant de *Duras*, épice à découvrir, entre saveurs d'anis et de poivre.

Le plateau de FROMAGE

- *Domaine du broc* et sélection régionales AOP affinée par nos soins.

DESSERT

- Craquant aux fraises Cléry et mascarpone de la ferme *Carabelle*

DIGESTIF

- Le pruneaux d'Agen à l'Armagnac du Château de *Langalerie* à Lannes.

Bonne dégustation