

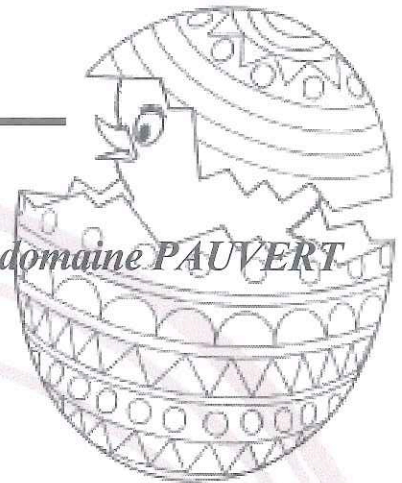
Les Rives du Plantié

la cuisine de Vincent

55,00€

MENU DE PÂQUES

servi les 21 et 22 avril



La flûte de vin champagnisé de Duras rosé / brut *domaine PAUVERT*

ÉVEIL DES PAPILLES

- Petite corolle, oeuf de caille poché

ENTRÉE

- L'incontournable oeuf cocotte BIO, de *Madame Arranz* brioché, sauce morilles, morilles, tranche de foie gras de canard poêlée de la *Ferme de Ramon*

PLATS

- Agneau de lait du *Quercy Agenais* Pruneaux d'Agen de la *Ferme Bastaniel* à la semoule et polenta

TROU DU PLANTÉ

- Granité, vin pétillant de *Duras*, infusion d'épice ou herbe aromatique à découvrir

FROMAGE

- Chèvre au lait cru *Ferme des Maguettes* en aumônière, rôti au miel du *Mont Pujol*

DESSERT

- Oeuf de Pâques surprise au chocolat BIO *Michel Cluizel* spéculos sur sa crème mascarpone et spéculos

DIGESTIF

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

Bon appétit