

Les Rives du Plantié

la cuisine de Vincent

MENU DE LA SAINT VALENTIN

La flûte de champagne Deutz Brut

55,00€



ÉVEIL DES PAPILLES

- Velouté d'écrevisses, nantua, au *piment d'Espelette*

ENTRÉE

- Pomme au four *Mêla* en cage dorée, garnie au foie gras de canard *earl La Barraque Montponzat*

PLATS

- Pavé de filet de *boeuf Limousine*, panier de légumes fondant de saison, morilles, sauce marchand de vin *Lou Gaillot*.

TROU DU PLANTÉ

- Granité au vin champagnisé, infusion d'épice ou herbe aromatique à découvrir, entre saveurs d'anis et de poivre.

FROMAGE

- Rocamadour des *Causses et du Quercy* en aumônière, rôti au miel du *Mont Pujols*

DESSERT

- Perles glacées, nougatine en écriin, aux deux chocolats vanuari 63% cacao, Bio Chocolaterie *Michel Cluizel*.

DIGESTIF

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

Bonne dégustation