

Noël mercredi 25 décembre

avec la Cuisine de Vincent



Les Rives du Plantié

79,00€

Cocktail A partir 12h00

- Champagne brut blanc en direct du Propriétaire Récoltant Legras & Haas (à discrétion)
Le terroir de Chouilly est particulièrement présent avec ses arômes puissants, sur les fruits blancs, les fruits confits et surtout des notes très citronnées qu'illustrent particulièrement les trois cuvées de blanc de blancs.

- Canapés

- Brochettes de Saint Jacques
- Coeur de focaccia au saumon fumé
- Verrine escabêche aux écrevisses
- Mini brochette de chapon
- Rouget en chemise de pomme de terre

- Banc d'**huîtres** *Marennes-Oléron* n° 2 qui se distingue par une chair charnue, voluptueuse et ferme, presque croquante, longue en bouche.

Table A partir 13h00

ÉVEIL DES PAPILLES

- Magret de canard au couteau, *Ferme Ramon*, concassé de noisettes de *Cancon*, fines herbes BIO, *La Baie d'Elie*.

ENTRÉE

- L'exclusive terrine maison de foie gras mi-cuit *truffe noire du Périgord de l'Albret*, chutney de figues, fleur de sel, dégustation au *Floc de Gascogne* rouge

PLAT

- Pavé de veau *Jean Luc Pujols* tendrement rosé, sauce crémée aux champignons : morilles-girolles-cèpes-trompettes de la mort.

ooo/ooo

LÉGUMES

- Nos plats sont généralement accompagnés, d'une terrine de Pomme de terre Agata crème d'ail, de 5 légumes de saison; croquants en tagliatelle ou carnaval et multicolore, en toute créativité dans votre assiettes.

LE TROU DU PLANTIE

- Granité au *Champagne*, infusion d'épice ou herbe aromatique BIO *La Baie d'Elie*, entre saveurs d'anis et de poivre

FROMAGE

- Aumônière de chèvre frais *La Ferme des Maquettes* rôtie au miel du *Mont Pujols*

DESSERT (en exclusivité)

- Sapin de Noël glacé, sur sablé Breton, meringue à la Française

Café

- 100% Arabica torréfaction *Olivier Maltéo* Lot et Garonne

Thé

- Thé *Dammann Frères* / infusion *Lipton*

DIGESTIF

- Le pruneaux d'Agen à l'Armagnac du *Château de L'Angalerie* à Lannes

* *Champagne* à discrétion au cours du dîner : 1 bouteille pour 4 personnes ou 1/2 pour deux