

# La cuisine de Vincent



Les Rives du Plantié



79,00€

*Déjeuner mercredi 1er janvier 2020 à partir de midi ....*

Comprise : 1/2 Champagne Haas & Legras Chouilly brut blanc en direct  
Propriétaire Récoltant *Legras & Haas* ( pour deux personnes )

## ÉVEIL DES PAPILLES

- Coquetier paysan *truffe noire du Périgord de l'Albret*

## ENTRÉE

- Noix de Saint Jacques *Bretonne / Normande* à la crème de potiron *Ferme Saudelle*

## PLATS

- Filet de bœuf *Aquitaine*, tranche de foie gras poêlé *ferme de Ramon*, panier de mini légumes frais de *Perpignan*, terrine de pommes de terre *Agatha*, sauce vin *Lou Gaillot*, échalotes confites.

## 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

ooo/ooo

## CHARIOT DE FROMAGES

Sélection **Bachler**, Le Temple sur Lot

- A la liqueur de noix
- du Pays

Sélection Ferme des Maguettes, Bourran

◦ Chèvre au lait cru , fines herbes *la Baie d'Elie*, confiture de cerises BIO  
*Bioloc'Klock*

Sélection **Régions de France**, délicatement affinée

- Livarot "Colonel" **NORMANDIE**
- Brillat Savarin **BOURGOGNE**
- Bleu **AUVERGNE**
- Brie de Meaux **CENTRE**

DESSERT ( en exclusivité, fait maison )

- La surprise du jour de l'An, sorbet tutti-fruiti maison, meringue à la française, poire Comice pochée caramélisée et dôme du tonnerre...

CAFE

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

DIGESTIF

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

*Excellente dégustation*