

Bienvenue aux Rives du Plantié

Présentation ...

Le chef Vincent BARBIER Maître Restaurateur et son équipe vous accueille autour de mets savoureux cuisinés avec goût, interpellant 3 de nos 5 sens, l'Intuitif, l'olphaltique et le dégustatif.

Sélectionnés avec attention et travaillés avec passion et technique culinaire, les produits frais privilégiant les cultures et élevages de Lot et Garonne et alentours révèlent une fois dans votre assiette, toutes les saveurs et bon goût de terroir.

Déjeuner ou dîner dans le restaurant "Table Savoureuse Logis", Aux Rives du Plantié c'est découvrir une gastronomie contemporaine avec un doigt de modernité tout en partageant un moment de convivialité autour de votre table dressée en Porcelaine de Limoges.

Classé 3 étoiles "Atout France" et "Logis Elégance", l'hôtel est composé de 10 chambres spacieuses de grand confort à partir de 99,00€, plateau d'accueil, mini-bar, literie de 160 avec couette. T.V. grand écran plat, bureau, petit salon, salle de bain indépendante douche ou baignoire, connexion wi-fi gratuite, au centre d'un parc de 3 hectares au bord du Lot, le tout agrémenté d'une terrasse et d'une grande piscine privée.

Son cadre exceptionnel, l'élégance du décor et fonctionnalité des équipements font de notre établissement un endroit idéal, pour les célébrations privées, séminaires d'entreprises et séjours prolongés. L'environnement immédiat de sites touristiques de réputation internationale, fait du canton de Lot et Tolzac un endroit incontournable de Lot et Garonne. L'accueil privilégié, le service personnalisé et les meilleures conditions de confort sont réunies dans un cadre familial qui caractérise les Rives du Plantié pour la plus grande satisfaction de notre clientèle.

L'hôtel Les Rives du plantié est ouvert tous les jours.

Le service du restaurant est ouvert de 12h15 à 14h00 et de 19h15 à 21h30 Terrasse dès les beaux jours, site ouvert non stop du 15 juin au 15 septembre sauf restauration le dimanche soir.

Fermé le vendredi toute la journée, samedi midi et dimanche soir. (hors saison).

visitez le site : lesrivesduplantie.com & réservations : 05 53 70 22 26

La suggestion de Vincent

29,50€

(Mise en bouche, Entrée, Plat, fromage **ou** dessert)

MISE EN BOUCHE

- Une petite **sélection du Chef** à découvrir

ENTRÉE (au choix)

- **Oeuf cocotte** de *Laparade*, sauce cèpes, cèpes, mouillettes de pain de mie au beurre salé de *Noirmoutier* de baratte, *Domaine de Broc*

OU

- **Croustillants de fromage** en aumônière sur chiffonnade de salade de chêne

PLATS (au choix)

- **Demi coquelet rôti** façon grand mère, sauce oignons confits, petits lardons

OU

- **Poisson** présenté au début du service (*selon arrivage*)

OU

- **Filet mignon de porc** à la moutarde et à la crème

LÉGUMES

Nos plats sont généralement accompagnés, d'une terrine de Pomme de terre Agata crème d'ail, EN SAISON mini légumes de Perpignan, et/ou légumes naturellement croquants, en tagliatelle, carnaval, multicolore ...

CHARIOT DE FROMAGES (Notre sélection affinée)

- Nature, à la liqueur de noix, BAECHLER LOT ET GARONNE, Maroilles NORD, Crottin de Chavignol SANCERROIS, Brillât Savarin BOURGOGNE, Bleu AUVERGNE ; Brie de Meaux CENTRE

OU DESSERTS (au choix)

- **Satiné au chocolat** moelleux à souhait, crème Anglaise, feuilles de menthe fraîches

OU

- **Brioche perdue**, *MAISON*, poêlée au beurre fondu, façon Grand Maman

Bonne dégustation

Les berges du Lot avec Vincent

39,50€ (sélection, mise en bouche, entrée, plat, fromage ou dessert)

EN ATTENTE

- Une petite **sélection du Chef** à découvrir

MISE EN BOUCHE

- **Consommé aux légumes d'antan** (Potiron, buternut) crème et fines herbes

OU: ENTRÉE froide

- **Gougères au Jambon de Parme** crème fraîche cuisiné ail et fines herbes

OU: ENTRÉE chaude

- **Oeuf cocotte** de *Laparade*, sauce morilles, morilles, mouillettes viennoises au beurre demi sel de *Noirmoutier* en baratte, *Domaine de Broc*

PLAT aux choix

- **Filet de bar** poêlé à l'unilatéral, thym, basilic, laurier, vapeur d'estragon

- **Caille Du Plantier** rôtie, petits lardons, romarin, échalotes confites, miel

- **Agneau** "qualité gustative à part" roti à point, herbes aromatiques

- **Canard** de *La ferme de Ramon* au gré de la découpe, soit cuisse confite, ou magret en éventail ou en brochette rôti au miel du *Mont Pujols*, pruneaux d'*Agen BIO*.

Nos plats sont généralement accompagnés, d'une terrine de Pomme de terre Agata crème d'ail, EN SAISON mini légumes de Perpignan, et/ou légumes naturellement croquants, en tagliatelle, carnaval, multicolore ...

CHARIOT DE FROMAGES

- Nature, à la liqueur de noix, **BAEHLER LOT ET GARONNE**, Maroilles **NORD**, Crottin de Chavignol **SANCERROIS**, Brillat Savarin **BOURGOGNE**, Bleu **AUVERGNE**; Brie de Meaux **CENTRE**

OU: DESSERT

- **Dôme glacé** "création maison", chocolat au lait *Michel Cluizel*, fleur de glace vanille, coeur fondu au caramel beurre salé

OU

- **Sabayon de fruits frais**, gratiné au vin champagnisé de *Duras*

La révélation de Vincent

49,50€ (la sélection, mise en bouche, entrée, plat, fromage et dessert)

EN ATTENTE

- Une petite **sélection du Chef** à découvrir

MISE EN BOUCHE

- **Consommé de légumes d'antan** & herbes aromatiques Bio La Baie d'Elie

ENTRÉE froide (au choix)

- **Terrine de foie gras** mi-cuit, chutney de figue, gelée au *Floc de Gascogne* blanc

OU : ENTRÉE chaude

- L'incontournable **Oeuf surprise bio** Corinne Arranz, brioché, sauce morilles et morilles, escalope de foie gras poêlée *Ferme Ramon* servi sous cloche

OU

- **Magret de canard** farci au foie gras, chaud & froid, grumble petits légumes et cou farci

PLAT (poisson)

- **Filet de turbot** délicatement poêlé, beurre safrané, mélange de petits légumes

OU : PLAT (Viande)

- **Pavé de veau** tendrement rosé, *Jean Luc Pujols Prayssas*, sauce crémée, morilles

OU

- **Pavé de filet de bœuf** "goût saveur et tendreté sans pareil" sauce cèpes, cèpes

Nos plats sont généralement accompagnés, d'une terrine de Pomme de terre Agata crème d'ail, EN SAISON mini légumes de Perpignan, et/ou légumes naturellement croquants, en tagliatelle, carnaval, multicolore ...

CHARIOT DE FROMAGES

- Nature, à la liqueur de noix, BAECHLER LOT ET GARONNE, Maroilles NORD, Crottin de Chavignol SANCERROIS, Brillât Savarin BOURGOGNE, Bleu AUVERGNE ; Brie de Meaux CENTRE

DESSERT

- **Crème brûlée** par Vincent à la *truffe noire du Périgord* de l'Albret St Pierre de Buzet

OU :

- **Diablotin** au Grand Marnier, chaud / froid fleur de glace au caramel & beurre salé sur son donut's et meringue Française, flambé à table.

La cuisine de Vincent

n'exclue pas nos clients

Végétariens, semi-végétariens, lacto-ovo-végétariens, végétaliens, végétaliens, végétaliens ...

Le chef concoctera à leur demande à partir des produits locaux utilisés dans sa cuisine, un plat qui leur permettra de satisfaire aux mieux de leur exigence.

&

Composition légumière de saison, sous forme de salade fraîche, préparation froide, ou chaude composée de (suivant la saison et disponibilité) :

- *Pomme de terre*
- *carotte fane*
- *brocoli*
- *chou fleur*
- *aubergine*
- *poivron*
- *tomates cerises*
- *salade feuille de chêne rouge*
- *Champignons de Paris*
- *Betterave rouge*
- *olives vertes / noires*
- *noix / noisettes*
- *légumes d'antan*
- *asperges*
- *petits pois*
- *herbes aromatiques diverses*
- *navet*
- *radis*

Bon appétit

L'étape Logis vue par Vincent

Le chef vous proposera le

Choix parmi deux entrées

Choix parmi deux plats

Assiette de fromages

ou

Dessert

La formule étape est réservée aux clients de l'hôtel voyageant seuls dans le cadre de leurs déplacements d'affaires et sur présentation d'une carte de visite professionnelle.

la soirée étape comprend un repas du soir, une nuit à l'hôtel et le petit déjeuner.

Dès votre arrivée, nous communiquons les plats qui sont proposés pour le dîner.

Menu enfant 15,00€

jusqu'à 12 ans ... et pour les satisfaire au mieux de leurs goûts, le chef Vincent prépare

ENTRÉE

- **Cochonnaille traditionnelle** (jambon blanc, saucisson ...)

OU

- **Croustillants de fromage** en aumônière sur chiffonnade de salade de chêne

PLAT Poisson

- **Selon pêche du moment**, cuisiné par le Chef selon type et origine, petits légumes

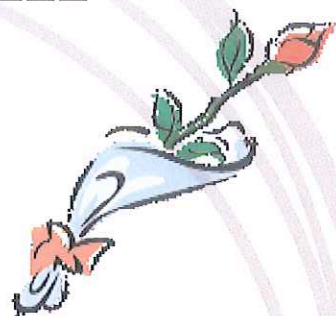
OU : PLAT Viande

- **Steak haché à cheval** (*oeuf de Laparade*) terrine de pommes de terre fondantes

ET : DESSERTS

- **Une boule de glace** ou sorbet Artisanal, feuille de caramel maison

Vendredi
14 février
Saint Valentin



Menu festif - 55,00€
sur réservation
05 53 70 22 26

lesrivesduplantie@orange.fr

découvrez le site
lesrivesduplantie.com