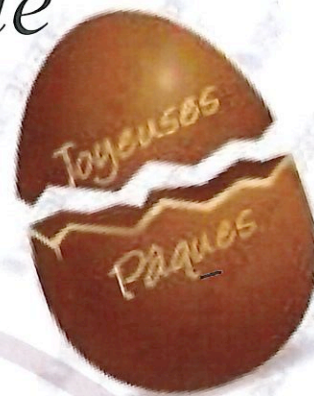


# *Les Rives du Plantié*

*Joyeuses Pâques avec Vincent*



**MENU 64,00€** - *servi le dimanche 9 et lundi 10 avril*

- **La flûte de champagne Chantal Lallement "Cuvée réserve"** Vallée de la Marne et six canapés "top prestige" ...
  - **Œuf de caille poché** sur son nid croustillant, jus corsé, garni d'aneth fraîche *les Baies d'Elie* ...
  - **Crème brûlée au foie gras** de canard brioché *Ferme de Ramon*, une révélation entre la saveur consensuelle du foie gras et l'onctuosité du caramel ...
  - **Agneau pascal** *Ferme du Pays Bourrian*, délicatement rôti à point, ailletts de *Lot et Garonne*, petits légumes printaniers ...
- OU* en lieu et place de l'agneau, selon les goûts ...
- **Noix de saint jacques**, *atlantique nord ouest*, fondue de poireaux sabayon au champagne ...
  - **Granité** sans alcool, infusion d'épices ou herbes aromatiques à découvrir *les Baies d'Elie* ...
  - **Méli-mélo au chèvre frais** *Ferme des Maguettes*, épinard, pommes caramélisées ...
  - **Mystérieux Oeuf de Pâques**, chocolat au lait, caramel beurre salé ...

*Bon appétit*