

La carte par Vincent

EN EXCLUSIVITÉ

ENTRÉES (*froides*)

- **Terrine de foie** gras de canard *Ferme Ramon* mi-cuit,
chutney de figues, sel de Guérande, gelée au *Floc de Gascogne* blanc 25,00€
- **Les 2 tranches de foie** gras de canard délicatement poêlée
Ferme Ramon, ` vinaigre de Xeres, fleur de sel de Guérande 25,00€
- **Tartare de canard** *Ferme Ramon* au couteau, oeuf de Laparade,
noisettes de Concon, tomate, basilic, câpres 20,00€
- **Farandole de terroir Lot et Garonnaise** 22,00€

Salade de chêne rouge & laitue
Radis; tomates, poivrons M Paviot
Canard la ferme Ramon

- *Gésier*
- *Confit*
- *Magret séché*
- *Cou farci*

Œuf Bio Madame Arrantz
Pruneau d'agen mi-cuit bardé Gilles Favre
Herbes aromatiques Les Baies d'Elie
Chèvre frais ferme des Maignettes

Bonne dégustation

ENTRÉES (chaudes)

Œuf surprise en cocotte de *Laparade* et ses mouillettes viennoises au beurre salé de *Noirmoutier* de baratte *Domaine de Broc*

Cèpes : 16,00€

ou

Morilles : 18,00€

- **L'incontournable Œuf Bio Corinne Arranz** de St Étienne de Fougères; sauce morilles et morilles , brioché servi sous cloche

Escalope de foie gras poêlée : 24,00€

PLAT

POISSON

- **Trilogie de poissons** en soufflé, daurade / bar / lotte champignons de Paris, vin blanc, échalotes 25,00€
- **Blanquette de lotte** à l'ancienne, champignons, sauce suprême 29,00€
- **Filet de Bar** sauce échalotes, beurre blanc 26,00€
- **Daurade Royale** sauce à l'aneth, crème fraîche 24,00€

(Selon disponibilités ou arrivage de la criée)

sur demande nos sauces sont servies en cruchon à part

Bonne dégustation

VOLAILLE

- **Canard** de *La ferme de Ramon* au gré de la découpe :

- Cuisse en confit
- Magret en escalope
- Magret en brochette rôti au miel du *Mont Pujols*, pruneaux

d'Agén **BIO Gille Favre** Casseneuil 25,00€

VIANDE

- **Pavé de veau** délicatement rôti, *Jean Luc Pujols Prayssas*

sauce crémée, morilles 28,00€

- **Pavé de filet de boeuf** “goût, saveur et tendreté sans pareil”

sauce cèpes et cèpes, tranche de foie gras poêlée 36,00€

Nos plats sont généreusement accompagnés, d'une terrine de Pomme de terre Agata crème d'ail, et divers légumes de saison naturellement croquants, en tagliatelle, carnaval, multicolore ..

CHARIOT DE FROMAGES 8,00€

Sélection **BAEHLER**, *Le Temple sur Lot*

- La liqueur de noix
- Nature

La Ferme des Maguettes Bourran

- *Chèvre au lait cru*

Sélection **Régions de France**, délicatement affinée

- Livarot ou Pont Lévêque **NORMANDIE**
- Brillât Savarin **BOURGOGNE**
- Bleu **AUVERGNE**
- Brie de Meaux **CENTRE**

Bonne dégustation

DESSERTS

- L'**authentique** crème brûlée par Vincent

“Une délicieuse crème croquante au-dessus et fondante à souhait en-dessous”

Truffe noire du Périgord de l'Albret Saint Pierre de Buzet 18,00€

- **Diablotin** au Grand Marnier, chaud / froid fleur de glace au caramel

beurre salé sur son donut's et meringue Française 16,00€

- **Sabayon de fruits frais** gratiné vin champagnisé de Duras 15,00€

◦ *Fraises*

◦ *Melon*

◦ *Pomme*

◦ *Kiwi*

◦ *Figue*

- **Dôme glacé** chocolat au lait *Michel Cluizel*, fleur de glace vanille,

coeur fondant au caramel beurre salé 15,00€

- **Brioche perdue**, *MAISON*, poêlée **au beurre**, façon Grand Maman ... 10,00€

- Les **3 boules de glace** & “Fleur de Glace” Maître Artisan Glacier 12,00€

◦ Pruneaux macérés à l'Armagnac

◦ Vanille Bourbon au beurre d'Echiré et aux œufs

◦ Café 10% pur Arabica

◦ Caramel beurre salé au sel de Guérande

◦ Chocolat cacao Valrhona

◦ Fraise Sengana 62% de fruits

◦ Mangue

◦ Citron avec zestes

Bonne dégustation

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 en baratte de *Noirmoutier*, *Domaine de Broc*
OU

- **Raie-rémoulade** en tartare, cornichons, câpres, échalotes, vinaigre balsamique

PLATS (*au choix*)

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

OU

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

Nos plats sont généralement accompagnés, d'une terrine de Pomme de terre Agata crème d'ail, et divers légumes de saison naturellement croquants, en tagliatelle, carnaval, multicolore ...

CHARIOT DE FROMAGES (Notre sélection affinée)

- Nature, liqueur de noix, BAECHLER LOT ET GARONNE, Chèvre frais LOT ET GARONNE ; Livarot Normandie; Brillât Savarin BOURGOGNE ; Bleu AUVERGNE ; Brie de Meaux CENTRE

OU DESSERT

- **Satiné au chocolat** moelleux à souhait, crème Anglaise

OU

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

Bon appétit

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 de légumes de saison** & herbes aromatiques BIO *La Baie d'Elie*

ENTRÉE froide

- **Tartare** de magret de canard au couteau, cornichons croquants, câpres, échalotes, concassé de noisette de *Cancon*, vinaigre balsamique

OU: ENTRÉE chaude

- **Oeuf cocotte** de *Laparade*, sauce cèpes et cèpes, mouillettes viennoises au beurre salé de *Noirmoutier* en baratte, *Domaine de Broc*

PLAT aux choix

- **Filet de bar** sauce échalotes, beurre blanc

OU

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

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, Livarot Normandie, Chèvre frais LOT ET GARONNE, Brillat Savarin BOURGOGNE, Bleu AUVERGNE ; Brie de Meaux CENTRE

OU: DESSERT

- **Dôme glacé** "création maison", chocolat noir *Michel Cluizel* 64% cacao BIO, cœur fleur de glace caramel beurre salé.

OU

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

Bon appétit

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 de saison** & herbes aromatiques BIO *La Baie d'Elie*

ENTRÉE chaude

- L'**incontournable Œuf Bio Corinne Arranz** de St Étienne de Fougères; sauce morilles et morilles , brioché servi sous cloche , tranche de foie gras poêlée

OU

ENTRÉE froide

- **Terrine de foie** gras de canard *Ferme Ramon* mi-cuit, chutney de figes, sel de Guérande, gelée au *Floc de Gascogne* blanc

PLAT (poisson)

- **Blanquette de lotte** à l'ancienne, champignons de Paris, sauce suprême

OU

PLAT (Viande)

- **Filet de bœuf** "goût saveur et tendreté sans pareil" sauce cèpes et 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

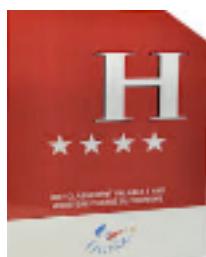
- Nature, à la liqueur de noix, BAECHLER LOT ET GARONNE, Livarot **Normandie**, Chèvre frais LOT ET GARONNE, Brillat Savarin BOURGOGNE , Bleu AUVERGNE ; Brie de Meaux CENTRE

DESSERT

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

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

Bon appétit



Les Rives du Plantié (nos partenaires)

Poisson

Turbot / Bar / Daurade: ferme d'élevage *Espagne / Grèce*
Poissonnerie Auchan

Viande Française

Veau / Cochon : *Lot et Garonne*

Volailles

Canard : *Lot et Garonne*; Coquelet : *Landes*; Caille : *Pyrénées*

Légumes & fruits & autres

Oeuf de l'Agenais: sarl Van de Hel et Fils Lot et Garonne

Oeuf BIO: Corinne Arranz Lot et Garonne

Truffes noires du Périgord de l'Albret Guillaume Duprat 47 Saint-Pierre-de-Buzet

Légumes & fruits M et Mme Paviot 47 Petit Casino Ste Livrade

Mini légumes Le Primeur d'Agen 47 Agen

Chèvre au lait cru La Ferme des Maguettes 47 Bourran

Herbes aromatiques BIO: Les Baies d'Elie 47 Sérignac Sur Garonne

Pruneaux BIO: Gilles Favre 47 Castelmoron Sur Lot

Fromage & beurre de baratte: Baechler Domaine de Broc Le Temple Sur Lot 47

Baguette Fine'dor : recette Lenôtre Meilleurs Ouvriers de France

Pruneaux à l'Armagnac: Gaec De La Grangerie 47 Lannes

Confitures BIO Biolo'Klock le Temple Sur Lot 47

Miel : Miellerie du Mont Pujols Michel Galinou 47

Glaces : Fournisseur indépendant titulaire du titre Maître artisan glacier

Conformément au décret n°2015-447 du 17 avril 2015 la liste des allergènes est affichée à l'entrée du restaurant

* Le mode d'approvisionnement peut entraîner quelques ruptures durant un service. Veuillez-en excuser l'éventualité.

Bienvenue aux Rives du Plantié

Présentation ...

*Le chef Vincent BARBIER **Maître Restaurateur**; Logis “**Table Savoureuse**” vous accueille autour de mets cuisinés avec goût, interpellant 3 de nos 5 sens, l’Intuitif, l’olfactif et le dégustatif.*

Sélectionnés avec attention, travaillés avec passion et technique culinaire, les produits frais privilégiant la production et l’élevage local de Lot et Garonne révèlent une fois dans votre assiette, toutes les saveurs et bon goût de terroir.

Déjeuner ou dîner dans le restaurant, 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 4 étoiles** depuis le 1er février 2020 “**Logis Éléance**”, 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. Au petit déjeuner, viennoiseries, brioche maison, salade de fruits frais, pure jus Prémium Tropicana, faisselle, yaourts, confiture, miel, pruneaux BIO dans l’ambiance authentique d’un ancien corps de ferme satisfera au plus exigeant.*

Son site exceptionnel, l’élégance du décor et fonctionnalité des équipements font de cet établissement un endroit idéal, pour les célébrations familiales, séminaires d’entreprises et séjours prolongés. L’environnement immédiat de sites touristiques, châteaux, Bastides, villages médiévaux, les traditionnels marchés, musées gastronomiques, et la proximité du jardin des nénuphars célèbrement peint par Claude Monet, fait du canton de Lot et Tolzac un endroit incontournable de Lot et Garonne et de la Nouvelle Aquitaine. L’accueil privilégié, le service personnalisé et les meilleures conditions de confort sont réunies dans le cadre familial qui caractérise les Rives du Plantié.

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

Menu enfant 15,00€

jusqu'à 12 ans ... et pour les satisfaire au mieux de leurs préférences,
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 : DESSERT

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

La cuisine de Vincent

n'exclue pas nos clients

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

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 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.