



Les Rives du Plantié

la cuisine de Vincent

MENU DE LA SAINT VALENTIN
(mercredi 14 février)



69,00€

“ L'amour, c'est être toujours inquiet de l'autre.”

*la flûte de champagne en duo et canapés “Cuvée Prestige Romane”
Chantal Lallement Vallée de la Marne.*

Velouté de buternut BIO La Baie d'Elie, cappuccino, au fumet de bacon

ooo/ooo

*Croustillants de noix de St Jacques Française, sauce écrevisse, sur
fondue de poireaux bio La Baie d'Elie*

ooo/ooo

*Magret de canard La Ferme de Ramon aux grillottines, cèpes, copeaux
de foie gras poêlé accompagné de légumes, croquants terrine de
Pomme de terre Agata crème d'ail*

ooo/ooo

Sorbet, épice ou herbe aromatique infusée à découvrir

ooo/ooo

*Aumônière au “Templais Tendre” Fromagerie Baechler, miel BIO
Bioloclock, la truffe noire Guillaume Duprat*

ooo/ooo

Le cygne du Plantié, crème mousseline au praliné