



Lou LANDAIS

La cuisine du Sud Ouest à la Plancha

- Apéritif POUSSE RAPIERE, et ses tapas, servi en buffet.

Entrées au choix :

Terrine de Foie Gras de Canard des Landes, Maison.
Fricassée de Pétoncles aux Cèpes.
Potée de Langoustines au Choux, Légèrement Vanillées.
Ballotin de Saumon aux Huîtres, Crème de Cerfeuil.
Salade Gourmande de « Lou LANDAIS ».
Dariole de Saint Jacques en Tapenade.

Plats chauds au choix :

Pavé de Saumon au Beurre de Langoustines, Flan d'Asperges.
Filet de Bœuf au Coulis de Foie Gras.
Magret de Canard des Landes aux cèpes.
Grenadin de Porc aux Moules, Miel et Gingembre.
Parillada de Poissons au Chorizo et Lentilles Crémées.
Pièce d'Agneau confit à l'Ail, Girolles et Tian de Légumes.

Fromages au choix :

Camembert Mariné à l'Ail, Fine Salade à l'Huile de Noix.
Croustille Fermière.
Crottin aux Herbes Provençales, graines de Pavot.

Dessert :

Assiette Gourmande et sa coupe.

Vins Rouge et Rosé, Eaux, Cafés

Tarif de 35 €uros par personne.

Restaurant « LOU LANDAIS », 8 Bld ALLENDE -
13850 GREASQUE
Tel : 04 42 69 91 91 / 06 81 17 22 00