

Menu « Lou MAIL »



Lou LANDAIS

Le spécialiste de la cuisine du Sud Ouest à la Plancha

Cocktail « Lou LANDAIS » et ses Tapas (3 variétés)

Menu 1 :

Poêlée d'Encornets et Jambon de Bayonne.

Pièce de Bœuf en Mélange des Sous Bois.

Fromage sur Salade

Gâteau Basque

Menu 2 :

Salade « Lou Landais ».

Pavé des Mers en Croute Feuilletée et Vin Rouge.

Fromage sur salade

Croustille de Fruits, Boule Fraîcheur

Menu 3 :

Marinade de Poissons aux herbes et Poivrons.

Magret de Canard aux Oignons et Ventrèche.

Fromage sur salade.

Gaspacho de Fruits Frais, Boule Citronnée.

Menu 4 :

Marinade d'Aiguillettes de Canard, au Citron Vert.

Pièce d'Agneau au jus de Thym, Piperade.

Fromage sur salade

Brochette de Fruits Rôtis à la Plancha

Tarif de 30 €uros par personne.

Vin Rouge et Rosé, Café, carafe d'eau.

Toute autre consommation sera facturée en supplément.

Supplément de 3€ pour un gâteau d'anniversaire personnalisé.

Droit de bouchon pour champagne porté, de 3 € par bouteille ouverte.

Animation incluse le Samedi uniquement (400 € les autres jours)

30% d'arrhes à la confirmation, validera définitivement votre réservation

Solde en fin de soirée.

Le nombre définitif, servant de base de facturation, devra être transmis, au plus tard 72h avant la manifestation.