



Lou LANDAIS

Un cocktail qualité autour de produits nobles et des vins de renommés

*Boissons : Vins du SUD OUEST (Landes, Gers, Cahors, Bordeaux...),
Perrier, Jus de Fruits, Eau,*

Les Tapas Froids :

- *Snack de Ventrèche Poivrée et Foie Gras Mariné.*
- *Confit de Foie Gras sur Pomme Caramel.*
- *Carpaccio de Foie Gras, à l'huile de Noix*
- *Mille feuille de Confit de Porc aux Oignons.*
- *Tartine d'Aiguillette de Canard Marinée au Citron Vert.*
- *Duo de Piperade et Magret Fumé.*

Les Tapas chauds : Faits devant vous à la Plancha Espagnole.

- *Pincho de Bœuf Rossini .*
- *Simple Foie Gras Chaud sur Toast.*
- *Brochette de Magret aux Epices.*
- *Ragout d'aiguillette de Canard au Vin Rouge*
- *Poêlée Campagnarde (Gésiers, Jambon de Bayonne, Canard, Chorizo)*
- *Traditionnel Confit de Canard en Cocotte*

Pour Finir :

- *Brochette de Fruits Rôtis*

Tarif de 38 € par pers.

La prestation comprend :

- *L'installation , débarrassage et le nettoyage*
- *Le matériel de cuisson*
- *La vaisselle nécessaire*
- *Le personnel nécessaire*
- *Le suivi de votre dossier*

Adishatz !!!

Restaurant « Lou LANDAIS »
Z.A.C des Pradeaux - 13850 GREASQUE
Tel : 04 42 69 91 91