



Menu des Ferias 2013

Mercredi 14 Août (soir)

- * Samoussas de boudin aux pommes sur lit de salade.
- * Merlu au beurre d'herbes, poêlée de fenouil et carottes.
- * Fromage de brebis, confiture de cerise.
- * Pastis, crème anglaise

Jeudi 15 Août (soir)

- * Cassolette de merlu, gambas et pétoncles.
- * Merlu frit avec piperade et piment frit.
- * Fromage de brebis, confiture de cerise.
- * Pastis, crème anglaise.

Vendredi 16 Août (soir)

- * Verrine de mousse de betterave au basilic, dès de melon et tranche de jambon.
- * Aumônière de saumon, fondue de poireaux et carottes avec piperade.
- * Fromage de brebis, confiture de cerise.
- * Pastis, crème anglaise.

Samedi 17 Août (soir)

- * Chèvre chaud sur salade aux noix et tomates.
- * Marmitako de merlu (oignons, tomates, piments verts, ail, huile d'olive, vin blanc et Espelette avec pommes vapeur.
- * Fromage de brebis, confiture de cerise.
- * Pastis, crème anglaise.

Dimanche 18 Août (midi)

- * Verrine de guacamole au thon, fromage blanc à la ciboulette.
- * Merlu à la plancha, sauce au chorizo, riz aux légumes.
- * Fromage de brebis, confiture de cerise.
- * Pastis, crème anglaise.

Nos coordonnées :

Lancer Lourd Dacquois

Rue d'Aygue Rouye
40100 DAX
tel 05 58 56 25 47
port 06 86 73 49 05
06 08 47 67 46

Prix : 20 €

N'oubliez pas de réserver,,