

MENU DEL LLAC

APERITIF

ENTREE

- Gaspacho de betterave aux pickles maison et anchois   SO₂
- Salade de chèvre croustillant, vinaigrette aux framboises   SO₂
- Coca à la caviar d'aubergine et jambon ibérique 
- Carpaccio de veau brune des Pyrénées avec roquette et copeaux de fromage sec 
- Timbale d'esqueixada (salade de morue effilochée) avec tapenade  SO₂
- Cœurs d'artichauts, girella en tempura, sauce verte et noisettes grillées  
- Cannelloni à la viande de canard au croustillant de fromage   SO₂
- Escargots sautés avec herbes du Montsec, huile vert et aioli 
- Escargots grillés à la llauna avec aioli (+3€)  SO₂

DEUXIEME COURS

Plats de riz à partager (min. 2 personnes)

- Riz de lapin et cèpes (désossé) avec aioli (+3€)  
- Riz au crabe bleu et aux palourdes (+5€)    
- Riz au homard et aux gambas (+7€)   

Plat

- Saumon frais, sauce au safran Pallarès et salade de fenouil   
- Morue gratinée avec aioli à la poire, crème de petits pois et poireaux croustillants   
- Pieds de porc croustillants avec chips d'épinards et jambon ibérique SO₂
- Veau fondant sur parmentier à la truffe et velouté de cèpes SO₂ 
- Civet de biche accompagné d'un parmentier à la truffe (+4,60€)    SO₂
- Timbale d'agneau farcie aux champignons, sauce à la ratafia (+5€) SO₂
- Épaule de cabri, sauce à la truffe (+8€) 
- Filet de veau grillée avec "escalivada" (légumes rôtis) et beurre d'herbes (+8€) 

DESSERT

- Notre version de la "Piña colada"  SO₂
- Coulant au chocolat avec glace au vanille    
- Granité de citron et menthe, espuma de crème catalane  
- Tarte tatin aux pommes servie avec une glace au mascarpone  
- Glace à la thym et au romarin sur un mille-feuille de pomme caramélisée 

PRIX : 35,00€ (TVA comprise)

Boissons non comprises

Si vous aviez quelque risque d'allergies ou intolérance prévenir à l'équipe.

Quelque garniture peut contenir allergènes.



FRUITS SECS



CÉLÉRI



LUPINS



GLUTEN



OEUF



MOLLUSQUES



FRUITS DE MER



LAIT



POISSON



SOJA



SULFITES



CACAHUÈTE



SESAME



MOUTARDE