

MENU DEL LLAC

APERITIF

ENTREE

Soupe Escudella Pallaresa

Salade de chèvre croustillant, vinaigrette aux framboises

Coca aux épinards, fromage bleu et morue

Carpaccio de veau brune des Pyrénées avec roquette et copeaux de fromage sec

Cannelloni à la viande de canard au croustillant de fromage

Escargots sautés avec herbes du Montsec, huile vert et aioli

Tataki de thon Balfegó avec tomate confite

Cœurs d'artichaut, girella en tempura, gambas et noisettes grillées (+2€)

Escargots grillés à la llauna avec aioli (+3€)

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 (+7€)

Plat

Morue gratinée avec aioli de poire, crème de céleri-rave et poireaux croustillants

Pieds de porc croustillants avec chips d'épinards et jambon ibérique

Veau fondant sur parmentier à la truffe et velouté de cèpes

Jarret d'agneau laqué (+2€)

Civet de biche accompagné d'un parmentier à la truffe (+4,60€)

Poulpe grillé avec pomme de terre au mortier (+7€)

Turbot frais, sauce au safran Pallarès (+7€)

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"

Coulant au chocolat avec glace au vainilla

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



CÉLERI



LUPINS



GLUTEN



OEUF



MOLLUSQUES



FRUITS DE MER



LAIT



POISSON



SOJA



SULFITES



CACAHUÈTE



SESAME



MOUTARDE