





















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 vainille    
- 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.							
	FRUITS SECS	CÉLERI	LUPINS	GLUTEN	OEUF	MOLLUSQUES	FRUITS DE MER
Quelque garniture peut contenir allergènes.							
	LAIT	POISSON	SOJA	SULFITES	CACAHUÈTE	SESAME	MOUTARDE