

MENU DEL LLAC

APERITIF

|

ENTREE

- Salade de fromage de chèvre, coing et vinaigrette aux framboises   SO₂
- Soupe Escudella Pallaresa 
- Cannelloni à la viande de canard XL à la béchamel truffée   SO₂
- Escargots sautés avec herbes du Montsec, huile vert et aioli 
- Tataki de thon Balfegó avec tomate confite   
- Cœurs d’artichaut, girella en tempura et gambas   
- Escargots grillés à la llauna avec aioli (+3€)  SO₂

|

DEUXIEME COURS

- Morue avec aioli de coing, et crème de poivrons “del piquillo”   
- Pieds de porc croustillants avec chips d’épinards et jambon Ral SO₂
- Turbot frais et sauce au safran Pallarès   
- Merlu de palangre à la crème de fenouil  
- Épaule d’agneau aux pommes de terre boulangères
- Civet de biche (+4,60€)    SO₂
- Épaule de chevreau sauce à la truffe (+8€) 
- Entrecôte de veau, sauce roquefort et noix (+6,80€) 
- Riz crémeux au homard (+7€)  

|

DESSERT

- Notre version de la “Piña colada”  SO₂
- Coulant au chocolat avec glace à la thym   
- Granité de citron et menthe, espuma de crème catalane  
- Tarte tatin aux pommes servie avec une glace au romarin  

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



CACAHUËTE



SESAME



MOUTARDE