

MENU DEL LLAC

APERITIF

ENTREE

Salade de fromage de chèvre, coing et vinaigrette aux poire   SO₂

Salade de morue effilochée à l'huile d'olive du Molí de la Vall   SO₂

Soupe Escudella Pallaresa 


Cœurs d'artichaut, girella en tempura et gambas   

Cannelloni à la viande de canard XL à la béchamel truffée   SO₂

Escargots grillés à la llauna avec aioli (+3€)  SO₂

Carpaccio de girella avec tataki de thon Balfegó (+5€)   

DEUXIEME COURS




Morue avec aioli de coing de Palau, et crème de céleri navet   

Suprême de truite de rivière saumonée en croûte de fruits secs, sauce aux calçots   

Turbot grillé à la braise, façon Orio  

Moelleux de veau, sauce au Porto SO₂

Pieds de porc croustillants avec chips d'épinards et jambon Rai SO₂

Civet de biche (+4,60€)    SO₂

Timbale d'agneau farcie aux cèpes, sauce à la ratafia dels Raiers (+5€) SO₂

Entrecôte de veau des Pyrénées, sauce roquefort et noix (+6,80€) 

Filet de veau, sauce au foie gras (+8€) SO₂

Épaule de chevreau du Pallars, sauce à la truffe (+16€) 

Riz à partager (min. 2 personnes)

Riz de lapin désossé, servi avec aioli (+3€) 

Riz au homard et au crabe bleu (+10€)  

DESSERT

Notre "Carrot cake"   

Granité de citron et menthe, espuma de crème catalane  

Coulant au chocolat avec glace à la thym   

Tarte tatin aux pommes servie avec une glace au romarin  

Notre version de la "Piña colada"  SO₂

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