























# MENU DEL LLAC

## APERITIF












## ENTREE

- Gaspacho de betterave avec noix de Saint-Jacques, hareng et pickles   SO<sub>2</sub> 
- Salade de fromages du Pallars, pâte de coing et vinaigrette à la poire   SO<sub>2</sub>
- Salade de morue effilochée à l'huile d'olive du Molí de la Vall  SO<sub>2</sub>
- Cœurs d'artichaut confits, girella en tempura et gambas   
- annelloni XL au canard et béchamel   SO<sub>2</sub>
- Escargots grillés à la llauna avec aioli (+3€)  SO<sub>2</sub>
- Brioche au tartare de filet de bœuf, sauce au jaune d'œuf affiné (+3€)  

## DEUXIEME COURS

- Morue à la sauce au safran et crème de céleri-rave   
- Suprême de truite de rivière saumonée en croûte de fruits secs, sauce aux calçots    
- Bar grillé à la façon d'Orio  
- Moelleux de veau, sauce au Porto SO<sub>2</sub>
- Pieds de porc croustillants avec chips d'épinards et jambon Raí SO<sub>2</sub>
- Jarret d'agneau laqué et pommes de terre écrasées au mortier SO<sub>2</sub>
- Civet de cerf (+4,60€)    SO<sub>2</sub>
- Entrecôte de veau des Pyrénées, sauce aux morilles (+8€)  SO<sub>2</sub>
- Gigot de chevreau farci avec sauce à la truffe (+8€) 
- Filet de veau, sauce au foie gras (+10€) SO<sub>2</sub>
- 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"  SO<sub>2</sub>

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



ŒUF



MOLLUSQUES



FRUITS DE MER



LAIT



POISSON



SOJA



SULFITES



CACAHUÈTE



SESAME



MOUTARDE