

MENU DEL LLAC

APERITIF | ENTREE

- Gaspacho de betterave et cerises, noix de Saint-Jacques,
hareng et légumes marinés   SO₂ 
- Salade de fromages du Pallars, pâte de coing et vinaigrette à la poire   SO₂
- Salade de morue effilochée aux haricots blancs et huile d'olive du Molí de la Vall  SO₂
- Cœurs d'artichauts confits, girella, picada catalane et sauce espagnole  
- Cannelloni XL au canard, béchamel et demi-glace   SO₂
- Escargots grillés à la llauna (+3€)  SO₂
- Tartare de filet de bœuf, brioche au beurre, jaune d'œuf confit
et piments piparra (+3€)  SO₂  

DEUXIEME COURS

- Morue au pil-pil et céleri-rave   
- Truite de rivière en tempura, salade de fenouil et pomme    
- Bar grillé à la façon d'Orio   
- Bœuf fondant et patate douce SO₂ 
- Pieds de porc à la catalane  
- Épaule d'agneau cuite à basse température, sésame et pomme de terre Ratte  
- Magret de canard, crémeux de figues et porto (+3€) 
- Civet de cerf (+4,60€)    SO₂
- Entrecôte de boeuf des Pyrénées, sauce aux morilles (+8€)  SO₂
- Riz à partager (min. 2 personnes)**
- Riz de lapin désossé, servi avec aioli (+3€) 
- Riz au homard et au crabe bleu (+10€)  

DESSERT

- Pain perdu   
- 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  
- Nos fraises à la crème Chantilly 

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	CACAHUËTE	SÉSAME	MOUTARDE