

MENU DEL LLAC

APERITIF

ENTREE

- Gaspacho de betterave et cerises, noix de Saint-Jacques,
hareng et légumes marinés 🐚🌾SO₂🐟
- Salade de morue effilochée aux haricots blancs et huile d'olive du Molí de la Vall 🐟SO₂
- Salade de tomates du potager façon ceviche 🥕🐟
- 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€) 🥣
- 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

- Dégustation de fromages du Pallars (+3€) 🥣🌾SO₂
- Pain perdu 🥣🌾🥚
- Granité de citron et menthe, espuma de crème catalane 🥚🥫
- Coulant au chocolat et glace à la noisette 🥣🌾🥕🥚
- 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	CACAHUÈTE	SÉSAME	MOUTARDE