

MENU DEL LLAC

APERITIF

ENTREE

Sardine de la côte, aubergines marinées, chantilly de radis et sésame   

Délice de Tupinambo du potager, fromage de brebis, truffe et sel ibérique 

Poulpe grillé, parmentier, paprika fumé et roquette  

Fondue au fromage avec garnitures   

Escargots à la "llauna" ALLERGEN FREE

Escudella pallaresa (Pot-au-feu traditionnel)  

DEUXIEME COURS

Paella aux cèpes et foie gras  

Agneau avec pomme de terre mortier, champignons et demi-glace 

Truite des Pyrénées grillée avec son caviar et légumes asiatiques  

Cabillaud au pisto aigre-doux, aioli et pignons de pin croquants   

Surlonge Bastús grillée avec asperge et beurre à la truffe (+6€) 

Magret de canard avec patate douce et cerises confites   

Ragoût de queue de bœuf avec sauce au vin et crème de courge  

DESSERT

Textures de pina colada 

Pain à l'huile, au chocolat et au sel de Maldon  

Gateaux de fromage au miel et orange avec noisettes    

Tarte tatin avec glace au thym et pistaches caramélisées   

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