

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  

Crevettes à l'ail 

Escargots sautés ALLERGEN FREE

Escudella pallaresa (Pot-au-feu traditionnel)  

DEUXIEME COURS

Paella aux cèpes et foie gras  

Joue de boeuf avec pomme de terre mortier, champignons et demi-glace 

Truite des Pyrénées grillée avec 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   

DESSERT

Textures de pina colada 

Coulant au chocolat avec glace au Cassis    

Gateaux de fromage au miel et orange avec noisettes    

Tarte tatin avec glace à la vanille et pistaches    

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



CÉLÉRI



LUPINS



GLUTEN



OEUF



MOLLUSQUES



FRUITS DE MER



LAIT



POISSON



SOJA



SULFITES



CACAHUËTE



SESAME



MOUTARDE