

# MENU DEL LLAC

## APERITIF

## ENTREE

Gilda Terradets (maquereau en marinade et sphérification d'olive)  

Cannelloni à la viande de canard au parmesan croustillant   

Carpaccio de caramote, duxelle de champignons et caramel de ponzu   

Cœurs d'artichauts, girella en tempura, sauce verte, allioli et noisettes  

Escargots sautés ALLERGEN FREE

Escudella pallaresa (Pot-au-feu traditionnel)  

## DEUXIEME COURS

Paella d'homard (+8€ pp) \*minimum 2 personnes  

Jarret de lait avec pommes de terre en purée et champignons 

Truite des Pyrénées grillée avec salade de fenouil et dattes  

Morue avec crème de pois, allioli et poireau croustillant   

Filet de veau du Bastús grillée avec calçots et beurre à la truffe (+6€) 

Joue de veau avec citrouille et châtaignes sautées   

## DESSERT

Textures de pina colada  

Coulant au chocolat avec glace au Cassís    

Fromage blanc avec croquant de noix et sorbet à la mandarine    

Tarte au fromage et pistaches avec ganache au chocolat et fruits rouges    

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