



Cocina de temporada, deliciosa y asequible

En Luc-sur-Orbieu, La Luciole abre una nueva etapa bajo la dirección del chef Yohan Renard.

Una cocina guiada por el producto, el respeto por las estaciones y el gusto por el trabajo bien hecho.

De lunes a viernes, a la hora del almuerzo, ofrecemos cocina de mercado fresca y espontánea, además de nuestros menús del día y opciones a la carta.

El menú del almuerzo solo está disponible a esa hora. Por la noche, podrá consultar nuestros menús del día y la carta.

Aquí, cada plato se centra en lo esencial: productos de comercio justo, cocción controlada y combinaciones equilibradas.

"Un enfoque gastronómico, diseñado para seguir siendo accesible."

El menú de almuerzo de Firefly



Hora del almuerzo entre semana

Entrante y plato principal	18 €
Plato principal y postre	18 €
Entrante, plato principal y postre	21 €

Menú Little Fireflies – 14 € –

Hasta 12 años



Entradas

El pequeño huevo de luciérnaga



Platos - una selección de un plato de entre:

Filete de pollo, linguini con salsa de crema de tomate

Filete de pescado, linguini con salsa de crema de tomate



Postres - Un postre a su elección de entre:

Fondant de chocolate, crema batida

flan de huevo

Menú de bienvenida – 29 € –



Entradas – una entrada para elegir.

Fricasé de espárragos de temporada, langostinos ligeramente asados, emulsión de mejillones con azafrán.

Huevo perfecto al estilo "testículo de burro", brunoise de bosque, muselina de zanahoria, crujientes de tocino, picatostes, salsa de vino tinto



Platos – una selección de un plato de entre:

Filete de gallineta nórdica, verduras al vapor, crema de arándanos, crutón de rouille

Suprema de pollo a la parrilla, risotto de espelta, emulsión de parmesano



Postres – Un postre a su elección de entre:

Panna cotta de azahar, ensalada de frutas frescas, crumble de romero, sorbete de mandarina

Tarta de queso Speculoos con caramelo salado y manzana confitada

Queso gourmet, una tabla de quesos locales,
Vino blanco confitado con anís estrellado, nueces, copa de Maury

+ 5 €

Menú Resplandor Intenso – 39 € –

Entradas – una entrada para elegir.

Foie gras escalfado en vino tinto especiado, cebollas caramelizadas, pan tostado

Raviolis de vieiras con colmenillas en salsa de crema ligera

Platos – un plato para elegir.

Filete de rodaballo asado, arroz negro con espárragos salvajes y chorizo, crema yodada con cebollino.

Filete de pechuga de pato, puré de apio nabo, mezcla de setas del bosque, crema de ajo silvestre, jugo reducido.

Postres – Un postre para elegir.

Crema de chocolate Valrhona Guanaja con aceite de oliva afrutado, teja de cacao, frutos rojos y sorbete de frambuesa.

Pavlova de fresa, crema ligera de flor de saúco, frescura de yuzu

Quesos gourmet, una tabla de quesos locales.

Vino blanco confitado con anís estrellado, nueces, copa de Maury

El mapa de las luciérnagas



Entradas

- Fricasé de espárragos de temporada, langostinos ligeramente asados**, emulsión de mejillones con azafrán. **12€**
- Huevo perfecto al estilo "testículo de burro"**, brunoise de bosque, muselina de zanahoria, crujientes de tocino, picatostes, salsa de vino tinto **12€**
- Foie gras escalfado en vino tinto especiado**, cebollas caramelizadas, pan tostado **18 €**
- Raviolis de vieiras con colmenillas** en salsa de crema ligera **17 €**



Platos

- Filete de gallineta nórdica**, verduras al vapor, crema de arándanos, crutón de rouille **18 €**
- Suprema de pollo a la parrilla**, risotto de espelta, emulsión de parmesano **17 €**
- Filete de rodaballo asado**, arroz negro con espárragos salvajes y chorizo, crema yodada con cebollino. **25 €**
- Filete de pechuga de pato**, puré de apio nabo, mezcla de setas del bosque, crema de ajo silvestre, jugo reducido. **17 €**
- Chuletón a la parrilla**, setas silvestres, patatas nuevas. Salsa de queso azul con colmenillas o briola. **26 €**



Postres

- Panna cotta de azahar**, ensalada de frutas frescas, crumble de romero, sorbete de mandarina **8 €**
- Tarta de queso Speculoos** con caramelo salado y manzana confitada **8 €**
- Crema de chocolate Valrhona Guanaja** con aceite de oliva afrutado, teja de cacao, frutos rojos y sorbete de frambuesa. **10€**
- Pavlova de fresa**, crema ligera de flor de saúco, frescura de yuzu **10€**
- queso gourmet** plato de quesos locales, **15 €**
Vino blanco confitado con anís estrellado, nueces, copa de Maury

La carta de vinos

Vinos espumosos - Botella de 75 cl

Familia Fabre – Momento de burbujas con PET'NAT **22€**

Vino de Francia

Maison Antech – Crément Eugénie **29€**

Limoux

Vinos rosados - Botella de 75 cl

Domaine Pierre Cros – Tradición Rosada **18€**

Vino de Francia

Castillo Lastours – Rosé Bergerie **20€**

AOP Corbières

Domaine de Fontsaïnte – Gris de Gris **23€**

AOP Corbières

Vinos blancos - Botella de 75 cl

Château Luc – Viognier **15€**

País IGP de Oc

Castillo Luc – Los Gemelos **18 €**

Corbières DOP

Anne de Joyeuse – Parcelas Chardonnay Orgánico **18 €**

IGP Limoux

Domaine Sarrat de Goundy – Blanc Le Marin **22 €**

AOP La Clape

Domaine Serres Mazard – Marie Pierre **26 €**

Corbières DOP

Domaine Jean Baptiste Senat – Blanco Ordinario **27 €**

IGP Pays d'Oc

Château Lastours – Gran Vïno **30 €**

Corbières DOP

La Voulte Gasparets – Paul y Louise **37 €**

Corbières DOP

Vino naranja - Botella de 75 cl

Vinos Fontfroide – Via Hominis **18 €**

IGP Pays d'Oc

 **Vinos tintos** - Botella de 75 cl

Castillo de Luc – Syrah Viognier	16 €
<i>IGP Corbières</i>	
Castillo de Luc – Gemelos Rojos	18 €
<i>Corbières DOP</i>	
Domaine Exéa – Castillo Rojo Sérame	22 €
<i>Corbières DOP</i>	
Exéa Estate – Canción de la Luna Roja	22 €
<i>Minervois DOP</i>	
Hauterive le Haut – Faïti	22 €
<i>AOP Corbières Boutenac</i>	
Chateau Festiano – Cuvée Maxime	24 €
<i>Minervois DOP</i>	
Familia Fabre – Castillo Fabre de Gasparet	33 €
<i>AOP Corbières Boutenac</i>	
Domaine Esperou – Cuvée Etienne	36 €
<i>AOC Corbières Boutenac</i>	
Domaine Pierre Cros – Tinto de viñas viejas	36 €
<i>vino francés</i>	
Domaine Peter Sichel – Rouge Cucuniano	37€
<i>IGP Pays de Cucugnan</i>	
Vinos de Fontfroide – Deo gratia	38€
<i>AOC Corbières</i>	
La Voulte Gasparets – Cuvée Romain Pauc	43€
<i>AOP Corbières Boutenac</i>	
La Voulte Gasparets – Una vez más	45€
<i>AOP Corbières Boutenac</i>	

 **Vinos por copa** - 12 cl

Blanco – Château Luc – Viognier	3€
<i>País IGP de Oc</i>	
Blanc – Château Luc – Los Gemelos	4 €
<i>AOP Corbières</i>	
Rosado – Domaine Pierre Cros – Rosado Tradicional	4 €
<i>vino francés</i>	
Rojo – Castillo Luc – Gemelos Rojos	4 €
<i>Corbières DOP</i>	
Efervescente – Familia Fabre – El momento burbuja de PET'NAT	5€
<i>vino francés</i>	
Efervescente – Maison Antech – Crémant Eugénie	6 €
<i>Limoux</i>	

Bebidas

Aperitivos

Kina Karo – Quinquina 6 cl	5€
Suze 6 cl	5€
Martini tinto o blanco 6 cl	5€
Ricard 2 cl	4€
Whisky Jameson, ginebra Bombay Sapphire o vodka Absolut 4 cl	7€
Bourbon Jack Daniel's 4 cl	9€

Cócteles

Vino blanco Kir de grosella negra o melocotón 10 cl	5€
Kir Crémant de Limoux Grosella Negra o Melocotón 10 cl	6€
Lucois Spritz 7 cl Kina Karo + 10 cl Vino espumoso natural Famille Fabre	10€
Whisky Jameson Coca 4 cl + 10 cl Coca Cola	9€
Bourbon Jack Daniel's Coca 4 cl + 10 cl Coca Cola	10€
Bombay Sapphire Tónica 4 cl + 10 cl de tónica	9€
Vodka Absolut de manzana y frambuesa 4 cl + 10 cl de zumo de manzana y frambuesa	9€

Cervezas locales

Cerveza rubia ZEF 33 cl	6€
Cerveza ZEF Blanca 33 cl	6€
Cerveza ZEF IPA 33 cl	7€
Cerveza ZEF Framboise 33 cl	7€

Digestivos

Alcoba Maury 4 cl	3€
Gasparina – Menthe 4 cl	3€
Marceaudine – Citron 4 cl	3€
Ron diplomático de Mantua 4 cl	5€
Familia Fabre – Los 3 Andrés 4 cl	6€
Armagnac Exode 4 cl	6€

Suaves

Zumo de fruta local SIBIO – Melocotón amarillo 25 cl	4,50 €
Zumo de frutas local SIBIO – Manzana y frambuesa 25 cl	5€
Jarabe de menta, limón, granadina o melocotón 2 cl + agua	2€
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Orangina, Té helado 25 cl	4€
Limonada Laurina 33 cl	4€
Agua Evian 1 litro	5€
Agua con gas San Pellegrino 1L	5€

Bebidas calientes

Espresso o Espresso descafeinado	2€
Espresso doble	3,50 €
Ristretto	2€
Café largo	2€
Espresso de avellana	2€
Café con leche	2,50 €
Capuchino	3,50 €
Café vienés	3,50 €
Té o infusión	3€