Machine Translated by Google

La Luciole
RESTAURANT

Menús

Destellos del Sur: Entrante - Plato principal - Postre — 21,00 €

Hora del almuerzo entre semana, excepto festivos.

Cocina de mercado fresca y espontánea.

Lueurs du Midi: Entrante - Plato Principal o Plato Principal - Postre — 18,00 €

Hora del almuerzo entre semana, excepto festivos.

Menú Little Fireflies — 14,00 €

Hasta 12 años

Entrada

Sopa de calabaza moscada

Plato principal: elija entre:

- Filete de salmón, puré de batata
- Filete de pollo crujiente con puré de boniato

Postre

Tarta de chocolate con helado de vainilla

Machine Translated by Google

Menú de bienvenida — 29,00 €

Menú disponible los jueves, viernes y sábados por la noche y los domingos a la hora del almuerzo.

Entrada: elige entre:

• Corazones de pato con perejil y ajo, coliflor en dos texturas y un rico jugo.

• Huevo perfecto, crema de calabaza, queso Fourme d'Ambert, nueces tostadas y manzana verde ácida

Plato principal: elija entre:

• Salmis de pintada con verduras de otoño y salsa de vino tinto

Filete de salmón a la parrilla, pak choi, puré de boniato, salsa cremosa de miso blanco y lima.

Postre: elige entre:

• Tarta de manzana con vino de Banyuls, crema pastelera y helado de miel y piñones.

• Pera Belle-Hélène, pera escalfada con vainilla, salsa de chocolate negro, helado de vainilla y almendras caramelizadas.

• Queso gourmet + 5,00 €

Machine Translated by Google

Menú Resplandor Intenso — 39,00 €

Menú disponible los jueves, viernes y sábados por la noche y los domingos a la hora del almuerzo.

Entrada: elige entre:

• Raviolis de vieiras con salsa cremosa de colmenillas y perejil

Escalope de foie gras de pato a la plancha, Tatin de endivias caramelizadas, lechuga de cordero con nueces y vinagreta de sidra.

Plato principal: elija entre:

• Pierna de cordero en hojaldre, setas silvestres, muselina de chirivía y jugo de romero

• Filete de lubina, hinojo a la barigoule y emulsión de azafrán

Postre: elige entre:

• Soufflé helado de Grand Marnier, coulis de frutos rojos

• Macaron de chocolate fundido

• Queso gourmet + 5,00 €

Machine Translated by Google

Nuestros platos

ENTRADAS

Corazones de pato en salsa de perejil, Coliflor en dos texturas y jugo fuerte	11,00 €
escalope de foie gras de pato Tatin de endivias salteadas lechuga de cordero caramelizada con nueces y vinagreta de sidra	19,00 €
Raviolis de vieira Jacques, salsa cremosa con colmenillas y perejil	17,00 €
Huevo perfecto, crema de calabaza, queso Fourme d'Ambert, nueces tostadas y manzana verde ácido	10,00 €

LUGAR

Filete de lubina, hinojo en Emulsión de barigoule y azafrán	24,00 €
Pierna de cordero en costra hojaldre, champiñones madera, muselina de chirivía y jugo con romero	24,00 €
Filete de salmón a la parrilla, pak choi, puré de batata, salsa cremoso con miso blanco y limón verde	20,00 €
Salmis de pintada con verduras Otoño, salsa de vino tinto	19,00 €

POSTRES

crumble de manzana Banyuls, Natillas y Helado con miel y piñones	9,00 €
queso gourmet	13,00 €
macaron de chocolate fundido	9,00 €
Pera Belle-Hélène, pera escalfada con vainilla, salsa de chocolate helado negro de vainilla y almendras caramelizadas	8,50 €
Soufflé helado de Grand Marnier Coulis de frutos rojos	9,00 €