

ASSIETTES

pour manger entières et avec les doigts;

LÉGUMES A LÀ TEMPURA DE CHARBON ET ROMESCO,
ciboulette, ail tendre, asperges, calçot

11.00€

du potager;

LEGUMES MARINÉÉS,

chou, pomme de terre violette, pomme de terre volcanique

16.00€

les contrastes et les couleurs;

BETTERAVE,

crème, yogourt glacé

8.00€

évoquant le mosaïque moderniste;

TERRINE AUX LÉGUMES,

carottes, épinards, poivron rouge, aubergines, pois, asperges, fleurs

14.00€

de la ferme au plat;

OEUF FRAIS DU JOUR,

mayonnaise, thon, poivron grillés, anchois

12.80€

à la pâte fraîche;

CANELLONI,

rôti de boeuf, béchamel

18.00€

un seul produit et deux textures;
BRANDE DE MORUE,
pil-pil, épinards, raisins muscats, les raisins secs, noix de pignons
21.00€

de campagne;
POULET RÔTI,
prunes, oignons
20.00€

lumière et couleur;
SOLEIL À LA CAROTTE,
sucre caramélisé
6.50€

inspiré en la nature;
PAYSAGE,
caroube, ratafia, sarrasin
11.00€

DÉGUSTATION DE LES HUILES, SEL ET PAIN,
huiles, sel et pain
3.50€

20_09_2017

VILAPLANA CATERING - RESTAURANT LES COLS
