

# 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€**

**22\_11\_2017**

**VILAPLANA CATERING - RESTAURANT LES COLS**

---