



P H O T O W A L K P A R A D O R E S 2 0 2 3

## MENU TRADITIONNEL ARANAIS

### Dîner du 20 octobre

Un voyage à travers la cuisine traditionnelle et régionale du Val d'Aran.

---

#### Apéritif de bienvenue

Échantillon de pâtés de la vallée avec des pains faits maison.

---

#### Plats principaux

Bouillon de potée aranais avec boulettes de viande.  
Esturgeons de Les en marinade de carottes et d'oranges.

---

#### Dessert

Gâteau au fromage Bagergue, confiture de fruits rouges.  
Café, infusion ou thé après le dîner, accompagné d'un dessert du musicien.

---

#### Cave à vin

Sélection de vins du Parador.  
Eau naturelle filtrée.

---

Le menu est accompagné de pains traditionnels et d'huile d'olive.

## MENU DU PAYSAGE

### Dîner du 21 octobre

Une dégustation gastronomique de bouchées qui nous relie à la nature.

#### Entrées froides

Saumon de la vallée avec pain brioché et beurre d'Arbequina.

Fromages artisanaux de race bovine.

Xolis des Pyrénées avec tomate penjar.

#### Plats chauds

Aubergine flambée, noisette de Reus et miel floral.

Cannelloni de joue de veau des Pyrénées.

Terrine de veau, « mongeta del Ganxet » et champignons des bois.

#### La finale sucrée

« Pescajus » aranis avec de la crème glacée.

Café, infusion ou thé accompagné de truffes artisanales.

#### Cave à vin

Sélection de vins du Parador.

Eau naturelle filtrée.

Le menu est accompagné de pains traditionnels et d'huile d'olive.



PARADORES

PHOTOWALK PARADORES 2023

## PIQUE-NIQUE DU CIRCUIT

Déjeuner 21 octobre

---

Petit pain avec charcuterie locale.

Bagel au fromage de vache affiné.

Bouteille d'huile d'olive.

Cocktail de fruits secs.

Snack mini fuet.

Sucrierie régionale.

Fruits frais.

Milkshake au chocolat.

Brique d'eau.

---