

LE MOIS DE ***L'Anniversaire***

À VOS CÔTÉS DEPUIS 1996

Bouchées au foie-gras de canard et sa confiture

Bombones de foie de pato y su confitura

Ou/o

Assiette de charcuterie ibérique

Tabla de charcuteria ibérica

Ou/o

Gambas au whisky

Gambones al whisky

Mille-feuille de foie-gras de canard tiède et pommes caramélisées

Mil hojas de foie de pato templado y manzana caramelizada

Ou/o

Jarret d'agneau en sauce

Jarrete de cordero guisado en salsa

Ou/o

Turbot au four

Rodaballo al horno con patatas panadera

Fondant de chocolat

Fondant de chocolate

Ou/o

Tarte tatin aux pommes

Tatin de manzana

Ou/o

Crème de fromage blanc et sa confiture

Crema de queso con confitura

Pain, vin D.O Rioja et café inclus

Pan, vino D.O Rioja y café incluidos



par personne – TVA incluse
por persona – IVA incluido

ET CUMULEZ

10%



**AVEC LA CARTE
VENTA PEIO**



Du 4 Septembre au 4 Octobre 2020

SUGGESTIONS DU *Chef*

Bouchées au foie-gras de canard et sa confiture

Bombones de foie de pato y su confitura

6,10 €

Assiette de charcuterie ibérique

Tabla de charcuteria ibérica

7,90 €

Gambas au whisky

Gambones al whisky

7,40 €

Mille-feuille de foie-gras de canard tiède et pommes caramélisées

Mil hojas de foie de pato templado y manzana caramelizada

6,80 €

Jarret d'agneau en sauce

Jarrete de cordero guisado en salsa

9,80 €

Turbot au four

Rodaballo al horno con patatas panadera

7,50 €

Fondant de chocolat

Fondant de chocolate

2,90 €

Tarte tatin aux pommes

Tatin de manzana

2,90 €

Crème de fromage blanc et sa confiture

Crema de queso con confitura

2,50 €



Du 4 Septembre au 4 Octobre 2020