



menu D'AUTOMNE

Foie gras de canard entier mi-cuit et sa gelée de truffe

Foie gras entero de pato mi-cuit con su gelé de trufa
Ou/o

Artichauts et ses copeaux de jambon serrano

Alcachofas con jamon serrano
Ou/o

Oeufs brouillés aux cèpes

Revuelto de hongos



Salmis de palombe

Salmis de paloma
Ou/o

Jarret d'agneau en sauce

Jarrete de cordero guisado en salsa
Ou/o

Turbot au four et ses pommes de terre au four

Rodaballo al horno con patatas panadera



Crème de fromage blanc et sa confitur

Crema de queso con confitura
Ou/o

Fondant de chocolat

Fondant de chocolate
Ou/o

Tarte tatin aux pommes

Tatin de manzana



Pain, vin D.O Rioja et café inclus

Pan, vino D.O Rioja y café incluidos

18,00€

par personne – TVA incluse
por persona – IVA incluido

ET CUMULEZ

10%

AVEC LA CARTE
VENTA PEIO



PEIO
restaurants



Suggestions



DU CHEF

Foie gras de canard entier mi-cuit et sa gelée de truffe Foie gras entero de pato mi-cuit con su gelée de trufa	6,90€
Artichauts et ses copeaux de jambon serrano Alcachofas con jamon serrano	6,90€
Oeufs brouillées aux cèpes Revuelto de hongos	6,90€
Salmis de palombe Salmis de paloma	10,80€
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 au 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€



PEIO
restaurants