



A l'occasion des fêtes de fin d'année, le restaurant l'Aubépine vous propose un service traiteur avec quelques plats à emporter et à partager à la maison...

Entrées:

Le classique...

Foie gras de canard des Landes IGP mi-cuit, condiment carotte-safran d'Ardèche

135 euros le kg

L'attendu!

Saumon Ecosse label rouge "Gravlax" au sel épicé, orange et blinis de sarrasin faits par nos soins

65 euros le kg

Plats:

Le paradisiaque!

Saint-Pierre de pêche française en goujonnettes, champignons sauvages

21 euros

L'inattendue...

Daurade royale de méditerranée en croûte d'olives "Kalamata" et herbes folles

19 euros

De circonstance.

Chapon fermier de Lablachère dans une feuille de chou, noisettes et ail noir

20 euros

L'oriental.

Pastilla de pigeon fermier, pistaches et jus au miel de châtaignier

22 euros

Tous nos plats sont accompagnés de légumes du moment et de gnocchis de pomme de terre à gratiner.

Les commandes sont à passer avant le 21/12/2021 directement au restaurant, au 04 75 35 01 28 ou à l'adresse contact@restaurant-aubepine.fr

Retrait des commandes jusqu'au 24/12/2021 à 12h.