



Comme chaque fin d'année au restaurant l'Aubépine on se met en 4 pour vous préparer quelques plats festifs à emporter!

### **Noir et blanc...**

**Cabillaud de petite pêche** en vapeur de truffe noire  
Butternut et noix

**24 euros**

### **Les pas si classiques que ça!**

**Ris de veau Charolais** embrochés!  
Panais, châtaignes et gingembre

**25 euros**

### **L'inattendue**

**Daurade royale de Méditerranée** en croûte d'olives "Négrette"  
Huile vierge aux pignons de pin

**23 euros**

### **L'oriental**

**Pastilla de pigeon confit**, pistaches et raisins secs  
Jus en aigre-doux à l'huile d'argan

**26 euros**

### **De circonstance**

**Poularde fermière de Joël** dans une feuille de chou...  
Ail noir et noisettes

**23 euros**

Les plats proposés seront accompagnés de légumes de saison et d'un gratin de macaronis au beaufort.

**Commandes à récupérer au restaurant jusqu'au samedi 24/12 12h.**  
**Livraison possible le samedi 24/12 matin à Aubenas et alentours.**

Commandes et renseignements au 04 75 35 01 28 ou à l'adresse  
[contact@restaurant-aubepine.fr](mailto:contact@restaurant-aubepine.fr)