



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