



Pour les fêtes de fin d'année nous avons imaginé quelques plats à emporter...

Entrées :

Daurade royale sauvage marinée 24 heures, gingembre,
roquette et radis **12 euros**

Tourte feuilletée aux champignons shiitakés d'Ardèche, foie
gras et butternut **14 euros**

Plats :

Maigre de petits bateaux, jus au curcuma et coquillages
24 euros

Poulet “Gris du Vercors” roulé au lard de Colonnata, épinards
et jus de carcasses au vin rouge **22 euros**

Pastilla de canard confit, dattes medjoul et amandes, jus en
aigre doux **20 euros**

Les plats sont accompagnés de légumes racines et d'une mousseline
de pommes de terre

Dessert :

Le chocolat “Equateur” à la façon d'un “Royal”, noisettes et
agrumes **7 euros**

Commandes à récupérer au restaurant jusqu'au mercredi 31/12 18h.

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