



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