



Pour le dîner de la Saint-Valentin nous avons imaginé un menu à emporter...

Entrée :

Truite arc-en-ciel de Labatie d'Andaure, en biscuit soufflé, encre de seiche et roquette

Plat :

Pastilla de joue de boeuf confite, foie gras de canard, jus au poivre sauvage

Plat accompagné de légumes racines et d'une mousseline de pommes de terre

Dessert :

Mangue “avion” à la façon d'une pavlova, citron vert et vanille “Tahiti”

38 euros TTC

Commandes à récupérer au restaurant jusqu'au samedi 14/12 à 18h.

**Commandes et renseignements au 04 75 35 01 28 ou à l'adresse
contact@restaurant-aubepine.fr**