Plats à emporter pour les fêtes de fin d'année 2026

Noël

Entrées :

Foie gras de canard des Landes mi-cuit, coing-yuzu **140 euros/kg**

Biscuit de **noix de Saint-Jacques** soufflé, poireau bio et safran **14 euros**

Salade de **caille** aux agrumes, dattes medjoul et céleri-rave **11 euros**

Plats :

Omble chevalier des Cévennes en croûte de noix, jus d'arêtes au vin rouge **22 euros**

Chapon d'Ardèche, en robe de chou, foie gras de canard et orange, sauce suprême aux agrumes **23 euros**

Plats accompagnés de légumes du moment et de purée de pommes de terre

Dessert :

Chocolat "Equateur", en mousse légère, sablé cacao, ananas avion et tuile au poivre sauvage **8 euros**

Les commandes pourront être passées jusqu'au **lundi 21/12 12h** et seront à récupérer jusqu'au **jeudi 24/12 à 12h** au restaurant.

Sous réserve de disponibilité des produits annoncés.

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

Saint-Sylvestre

Entrées :

Foie gras de canard des Landes mi-cuit, coing-yuzu **140 euros/kg**

Biscuit de **noix de Saint-Jacques** soufflé, poireau bio et safran **14 euros**

Salade de **caille** aux agrumes, dattes medjoul et céleri-rave **11 euros**

Plats :

Maigre de petite pêche, marinière de coquillages, jus d'arêtes aux épices douces **21 euros**

Canard d'Ardèche, en pastilla, foie gras de canard et amandes, sauce en aigre-doux au miel de châtaignier **23 euros**

Plats accompagnés de légumes du moment et de purée de pommes de terre

Dessert :

Chocolat "Equateur", en mousse légère, sablé cacao, ananas avion et tuile au poivre sauvage **8 euros**

Les commandes pourront être passées jusqu'au **lundi 28/12 12h** et seront à récupérer jusqu'au **jeudi 31/12 à 18h** au restaurant.

Sous réserve de disponibilité des produits annoncés.

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