



## Proposition de plat à emporter pour le 24/12/2023

A récupérer sur place dans la matinée du dimanche 24/12

**Foie gras de canard des Landes**, mi-cuit, oignon doux des Cévennes et sarrasin **150 € / kg**

**Saumon bio**, à la façon d'un Gravlax, mandarine et faisselle battue au gingembre **12 € / 100 g**

**Bar de petits bateaux**, en robe de chou frisé jus d'arêtes au safran **26 € / personne**

**Lotte de nos côtes**, en fricassée aux épices douces et lard fumé **25 € / personne**

**Chapon fermier de Rosières**, en crépinette, Ail noir et sauce suprême au poivre sauvage **25 € / personne**

**Canon d'agneau de Pays**, en croûte de sésame Jus réduit à la façon d'une gastrique **26 € / personne**

Les plats sont accompagnés de légumes du moment et d'une purée de pommes de terre gratinée au beaufort

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