

saint Sylvestre 2024

Carpaccio de noix de Saint Jacques de Saint Vaast,
rémoulade de céleri et gel de pomme acidulé

Aspic de homard Breton et brunoise de légumes croquants,
vinaigrette de crustacés à la coriandre fraîche

Paupiette de bar de pêche farcie aux moules,
mousseline de chou-fleur et mouclade au curry vert

Sorbet ananas, granité Rhum citron vert

Lièvre à la royale, confit d'airelles
et gnocchi de monalisa à la crème de truffe noire

Macaron à la gousse de vanille de Madagascar, ganache montée à la
purée de marron et crème glacée à la châtaigne d'Ardèche

BISTROT DE L'AUBERGE

Auberge  de Buellas

Accord mets & vins : domaine Camu du Baron Patrick de la Doucette

Crémant de Bourgogne & cassis, Bourgogne Vézelay Cuvée Camu,
Vézelay blanc et Bourgogne pinot noir Cuvée des Ducs

Crémant de Bourgogne Camu brut

menu avec grignotages, 5 vins au verre, café & mignardises

dîner avec boissons comprises 129€ au Bistrot