

BOUTIQUE DE L'AUBERGE


Auberge de Buellas

Sur commande **AVANT LE 15 décembre 2024,**
à emporter du **21 décembre au 1er janvier**

04 74 24 20 20 ou reservation @auberge-buellas.com

ENTREES :

Saumon d'Ecosse  fumé par nos soins 500 g 34 € / 250 g 17 €

Saumon d'Ecosse  gravelax par nos soins 500 g 32 € / 250 g 16 €

Foie gras entier de canard FR cuit en terrine Les 100g 11 €

12 Escargots de Bourgogne beurre persillé, en croquilles, servi sur plat alvéolé 15 €

Homard Breton & bouillon en croûte 19 €, servi en bol consigné 2 €

PLATS :

Lotte à l'armoricaine par personne 24 €

Saumon d'Ecosse à l'oseille par personne 19 €

Civet de chevreuil (chasse française) Par personne 18 €

Poulet de Bresse à la crème et aux morilles Par pers. 21 €

GRATINS :

Gratin dauphinois 4 personnes 16 €

Gratin de pommes de terre aux cèpes 4 personnes 20 €

Gratin de cardons frais à la moelle 4 personnes 22 €

Gratin de potiron et châtaignes 4 personnes 18 €

SAUCES :

Sauce crème et morilles sauvages 50 cl 36 €

Sauce homardine 25cl 15 €

Sauce au Champagne 25 cl 13 €

APERITIFS & PAINS :

4 préparations de 12 verrines 24 € :

avocat-crevettes, betterave-raifort,

butternut-chorizo, chèvre-pesto Coffret

Assortiment de feuilletés 8 € les 250 g :

emmental, saucisse, olive

Brioche (accompagnement foie gras) 450 g 7 €

Pain d'épice (accompagnement foie gras) 500 g 9 €

4 Blinis & crème fouettée citron (pour saumon) 8 €

DESSERTS :

Paris-Bourg-en-Bresse 2 parts 7 €

Entremet chocolat feuillantine au praliné 2 parts 7 €

Nougat glacé fruits confits - amandes et coulis 2 parts 7 €

Bûche glacée chocolat - passion la part 3,50€

Bûche glacée vanille - chocolat la part 3,50€

pensez aux Casiers en libre service 24/ 24h

112 route de Trévoux - Corgenon - 01310 Buellas