

Saint Sylvestre 2026

Premières bouchées

Foie gras de canard du Sud-Ouest
marbré à la truffe noire mélanosporum

Noix de st Jacques de Port en Bessin fumée au bois de hêtre,
endives cuites à l'orange, d'autres assaisonnées à l'huile de noix

Ballotine de bar de pêche et homard breton,
mousseline de panais et bisque à peine crémée

Sorbet poire des Monts du Lyonnais et alcool de poire Miclo

Filet de dos de chevreuil en croûte de brioche, sauce poivrade
embeurrée de chou vert frisé parfumé aux baies de genièvre

La pomme de pin,
biscuit au chocolat noir, mousse légère et cœur coulant caramel

BISTROT DE L'AUBERGE

Auberge  de Buellas

Accord mets & vins : Mas del Périé

Somnam'Bulles, Skin Contact, Les Agudes, Les Escures, Orange Voilée

dîner avec boissons comprises 138 € au Bistrot

amuse-bouche, vins au verre, café & mignardise, TVA & Service Compris