

Saint Sylvestre 2025

Terrine de chevreuil, truffe noire
et mousseline de topinambours caramélisés

Ceviche de noix de saint Jacques marinées aux agrumes,
betterave en différentes textures

Raviole de grenouilles désossées, girolles poêlées,
beurre blanc à l'ail des ours

Sorbet orange et Armagnac 15 ans

Suprême de pigeonneau, foie gras et chou confit en croûte de feuilletage,
jus corsé aux baies de genièvre

L'idée d'un macaron au chocolat noir,
croustillant de grué et insert crémeux au caramel

BISTROT DE L'AUBERGE

Accord mets & vins :
Auberge de Buellas

Accord mets & vins : domaine Chiroulet

Indigène Brut, Floc de Gascogne, Côte d'Heux, Grande Réserve 2020, Soleil d'automne

dîner avec boissons comprises 135 € au Bistrot

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