

## Déjeuner de Noël 2021

Terrine de chevreuil au foie gras,  
rémoulade de betteraves aux noisettes

Raviole de homard à la courge muscade,  
jus de homard à la badiane

Poularde du 'domaine de la Pérouse' en 2 cuissons :  
suprême rôti et cuisse farcie aux champignons,  
garniture d'hiver

Buche chocolat – noisette

Repas sur place : 50,00 €  
**au restaurant *L'Auberge***

Menu à emporter : 42,00 €

---

**Jour de l'An 2022,  
au restaurant *L'Auberge***

**31 décembre 2021  
et 1<sup>er</sup> janvier 2022**

Repas sur place : 60,00 €

Menu à emporter : 50,00 €  
sans la lotte : 37,00 €

Médaille de foie gras de canard, figues en marmelade  
et pain d'épices

Tournedos de lotte bardé au jambon serrano, topinambour et  
fumet parfumé à la truffe noire

Dos de chevreuil, sauce marinade, clafoutis aux airelles et  
pomme dauphine champignons des sous-bois

Sphère chocolat noir et son insert dulcey - bergamote

## Dîner du 31 décembre 2021, au restaurant *L'Auberge*

Médaille de foie gras de canard, figues en marmelade  
et pain d'épices

Duo de tartares et pain de mie à l'aneth :  
Saint Jacques-céleri-citron vert et Huîtres fines de claire n°2

Tournedos de lotte bardé au jambon serrano,  
topinambour et fumet parfumé à la truffe noire

Sorbet au cidre fermier

Dos de chevreuil, sauce marinade, clafoutis aux airelles  
et pomme dauphine champignons des sous-bois

Sphère chocolat noir et son insert dulcey - bergamote

Accord mets & vins : La Bergerie du Capucin



IGP Saint Guilhem-le-Désert les 100 Pas du Berger  
IGP Saint Guilhem-le-Désert la Dame Jeanne  
AOP Languedoc Les 100 Pas du Berger rouge  
AOP Pic Saint Loup la Dame Jeanne

Menu à 100,00 €

apéritif & grignotages, vins, café & mignardises compris

---

## Noël 2021 & Jour de l'An 2022 au restaurant *L'intimiste* déjeuner à 75,00 €

amuse-bouche, 1<sup>ère</sup> entrée, 2<sup>ème</sup> entrée, plat, dessert, mignardises

---

*Nous vous accueillons dans un cadre sécurisé.*

*Des mesures sanitaires sont mises en place pour assurer  
votre sécurité, dans le respect des gestes barrières  
et de la distanciation sociale*

Sur commande à emporter  
du 20 décembre 2021 au 02 janvier 2022

Foie gras de canard entier maison cuit en terrine 99,00 € le kg

Saumon d'Ecosse fumé par nos soins et tranché  
les 250 grammes 12,00 €  
les 500 grammes 24,00 €  
le kilogramme 48,00 €

Saumon d'Ecosse mariné à l'aneth Gravelax 44,00 € le kg

Poulet de Bresse à la crème et aux morilles 17,00 €/ portion  
Gratin de cardons frais à la moelle 4,00 €/ portion  
Crêpes Parmentier 1,50 €/ les 5 pièces

Prix nets en vente à emporter

Les barquettes / contenants sont majoritairement recyclables.

**Pensez au cadeau gourmand...**

*Chèque-cadeau*

Ce bon est offert à

pour

de la part de

Non remboursable

  
*Auberge de Buellas*

Restaurant  
Place du Prieuré  
01310 Buellas

Téléphone : 04 74 24 20 20  
Site : www.auberge-buellas.com

Valable jusqu'au :

Numéro

# Plats à emporter & Repas

\_\_\_\_\_ hôtel et restaurants \_\_\_\_\_



## Fêtes de fin d'année 2021

*Auberge*  
bressane de buellas

www.auberge-buellas.com

✉ reservation@auberge-buellas.com

☎ 04 74 24 20 20

10 route de Buesle - 01310 buellas