

BOUTIQUE DE L'AUBERGE

Auberge  de Buellas

**Sur commande AVANT LE 15 décembre 2024,
à emporter du 20 décembre au 1er janvier**

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

ENTREES :

Saumon d'Ecosse fumé par nos soins 500 g 35€ / 250 g 17,50 €

Saumon gravellax par nos soins 500 g 33 € / 250 g 16,50 €

Foie gras entier de canard français en terrine 'maison' Les 100g 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 pers 24 €

Cannelloni saumon et écrevisses, sauce Nantua 19 €

Paleron de bœuf façon Rossini (foie gras, Madère, truffe) 22€

Poulet de Bresse à la crème et aux morilles 21 €

GRATINS :

Gratin dauphinois 4 personnes 16 €

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 vin rouge 25 cl 13 €

PAINS :

Blinis à la farine de sarrasin 1,80 €

Pain feuilleté roulé individuel 2,50 €

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

APERITIFS & PAINS :

Coffret de 12 verrines avec 4 préparations : 26 €

avocat-crevettes, betterave-noix,

butternut-chorizo, chèvre-olive

Assortiment de feuilletés : 8 € les 250 g

emmental, saucisse, pesto

Mini cake : 8 € les 8

saumon fumé - aneth & jambon - emmental

FROMAGES & DESSERTS :

Quart de Brie de Nangis à la Truffe 19 €, env 300g

Quart de Brie de Nangis aux mendiants 16 €, env 300g

Paris-Bourg-en-Bresse 7 € les 2 parts

L'idée d'un macaron chocolat, grué et crémeux caramel 8 € les 2

Nougat glacé aux fruits confits et amandes et coulis 7 € les 2 parts

VIANDES FRANÇAISES

prenez aux Casiers en libre service 24/ 24h

112 route de Trévoux - Corgenon - 01310 Buellas