

BISTROT DE L'AUBERGE

Auberge de Buellas

Menu de fêtes à 71 €

servi au déjeuner de Noël et du Jour de l'An

Mise-en-bouche

Foie gras de canard entier cuit en terrine, garniture autour de la courge et pain au chocolat amer toasté

Médaillon de lotte gratiné d'un beurre aux noix, purée de panais et velouté de cresson de fontaine

Civet de chevreuil, lard paysan, oignon saucier et pomme dauphine aux cèpes

Biscuit dacquoise, compotée d'agrumes et meringue craquante, coulis d'orange aux pistils de safran aindinois

Avec l'accord Mets et Vins + 35 € :

- verre de vin blanc
- verre de vin rouge
- coupe de Crémant de Bourgogne
- ¼ eau et café ou thé

RESTAURANT L'INTIMISTE

Auberge de Buellas

Menu de fêtes à 91 €

servi du 25 décembre au 1^{er} janvier,

comprenant : grignotages, 1^{ère} bouchée, entrée, plat, pré-dessert, dessert, mignardises,

Menu de fêtes & vin à 141 €

servi à Noël & Jour de l'An

- menu de fêtes avec boissons :
- (alcool ou sans) -coupe de Champagne
 - verre de vin blanc
 - verre de vin rouge
 - ¼ eau et café ou thé

BISTROT DE L'AUBERGE

Auberge de Buellas

Menu de fêtes & vins à 135 €

servi au dîner du 31 décembre

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 gruë et insert crémeux au caramel

Accord mets & vins :

DOMAINE
Chiroulet

Indigène - Brut
Floc de Gascogne
Côte d'Heux
Grande Réserve 2020
Soleil d'Automne

grignotages, vins au verre, café & mignardises compris

Toutes les viandes sont d'origine française

Possibilité pour toutes les dates de réserver un salon privé de 10 à 14 personnes

**Pour offrir un chèque ou un coffret cadeau
Connectez-vous sur :**

<https://auberge-buellas.secretbox.fr/>

Sur commande AVANT LE 15.12.2025

BOUTIQUE DE L'AUBERGE

à emporter

Auberge de Buellas

du 20 décembre au 1er janvier 112 route de Trévoux – Corgenon

ENTREES :			
Saumon fumé par nos soins	500 g 35 €	/ 250 g	17,5 €
Saumon gravellax par nos soins	500 g 33 €	/ 250 g	16,5 €
Foie gras entier de canard français en terrine 'maison'		Les 100g	12 €
12 Escargots de Bourgogne beurre persillé, croquilles sur plat alvéolé			15 €
Façon VGE, homard Breton & bouillon en croûte		Par personne	19 €
Servi en bol consigné			2 €
PLATS :			
Lotte à l'armoricaine		par personne	24 €
Cannelloni saumon et écrevisses, sauce Nantua		par personne	19 €
Paleron de bœuf façon Rossini (avec foie gras et sauce Madère à la truffe)		Par personne	22 €
Poulet de Bresse à la crème et aux morilles		Par personne	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		25 cl	15 €
Sauce vin rouge		25 cl	13 €
APERITIFS & PAINS :			
4 préparations : avocat-crevettes, betterave-noix, butternut-chorizo, chèvre-olive		Coffret de 12 verrines	26 €
Assortiment de feuilletés (emmental, saucisse, pesto)		250 g	8 €
Mini cake saumon fumé - aneth & jambon - emmental		les 8	8 €
Blinis à la farine de sarrasin		la pièce	1,80€
Pain feuilleté roulé individuel		Portion	2,50€
Pain d'épice (accompagnement foie gras)		500 g	9 €
FROMAGES et DESSERTS :			
Paris-Bourg-en-Bresse		2 parts	7 €
L'idée d'un macaron au chocolat noir, croustillant de gruë et insert crémeux au caramel		2 parts	8 €
Nougat glacé aux fruits confits et amandes et coulis		2 parts	7 €
Quart de Brie de Nangis à la Truffe		env 300 g	19 €
Quart de Brie de Nangis aux mendiants		env 300g	16 €

Fêtes de fin d'année 2025

Auberge de Buellas

__hôtel - restaurants - boutique__

✉ 10 route de Buesle - 01310 Buellas

www.auberge-buellas.com

reservation@auberge-buellas.com

☎ 04 74 24 20 20



Plats à emporter & Repas

Boutique : du mardi au samedi de 7h à 12h30
mardi, jeudi, vendredi de 16h30 à 19h

Bistrot de l'Auberge et Restaurant L'Intimiste
ouverts 25.12 & 01.01 midi, 31.12 soir
Fermés 24.12 & 01.01 soir

Hôtel et restaurants ouverts jusqu'au 04 janvier 2026