

BISTROT DE L'AUBERGE

Auberge de Buellas

Menu de fêtes à 69 € servi au déjeuner de Noël et du Jour de l'An

Mise-en-bouche

Ballotine de saumon d'Ecosse et gambas aux herbes fraîches,
mayonnaise crustacées et citron vert

Aiguillette de daurade royale cuite à l'unilatérale,
fondue de poireau et beurre blanc au Champagne

Filet de sanglier en croûte de feuilletage,
embeurrée de chou vert au foie gras, sauce Grand Veneur

Bûche chocolat noir et noisette torréfiée,
crème glacée vanille de Madagascar

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 85 € servi du 25 décembre au 1^{er} janvier,

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

Menu de fêtes & vin à 135 € 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

Possibilité en supplément et sur réservation :

caviar, blinis et crème citron la boîte 30 g 90 € / 50 g 150 €

BISTROT DE L'AUBERGE

Auberge de Buellas

Menu de fêtes & vins à 129 € servi au dîner du 31 décembre

Carpaccio de noix de Saint Jacques de Saint Vaast,
rémoulade de céleri et gel de pomme acidulé

Aspic de homard Breton et brunoise de légumes croquants,
vinaigrette de crustacés à la coriandre fraîche

Paupiette de bar de pêche farcie aux moules, mousseline de
chou-fleur et mouclade au curry vert

Sorbet ananas, granité Rhum citron vert

Lièvre à la royale, confit d'ailles
et gnocchi de monalisa à la crème de truffe noire

Macaron à la gousse de vanille de Madagascar, ganache
montée à la purée de marron et crème glacée à la
châtaigne d'Ardèche

Accord mets & vins :

domaine Camu du Baron Patrick de la Doucette

Crémant de Bourgogne & cassis

Bourgogne Vézelay Cuvée Camu

Vézelay blanc Cuvée des Ducs

Bourgogne pinot noir Cuvée des Ducs

Crémant de Bourgogne Camu brut



grignotages, vins au verre, café & mignardises compris

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 15.12.2024

à emporter

du 21 décembre au 1er janvier

BOUTIQUE DE L'AUBERGE

Auberge de Buellas

112 route de Trévoux – Corgenon

ENTREES :			
Saumon fumé par nos soins	500 g	34 €	/ 250 g 17 €
Saumon gravelax par nos soins	500 g	32 €	/ 250 g 16 €
Foie gras entier de canard français en terrine 'maison'	Les 100g	11 €	
12 Escargots de Bourgogne beurre persillé, croquilles sur plat alvéolé			15 €
Homard Breton & bouillon en croûte	Par personne	19 €	
Servi en bol consigné	2 €		
PLATS :			
Lotte à l'armoricaine	par personne	24 €	
Saumon d'Ecosse à l'oseille	par personne	19 €	
Civet de chevreuil (chasse française)	Par personne	18 €	
Poulet de Bresse à la crème et aux morilles	Par personne	21 €	
GRATINS :			
Gratin dauphinois	4 personnes	16 €	
Gratin de pommes de terre aux cèpes	4 personnes	20 €	
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 au Champagne	25 cl	13 €	
APERITIFS & PAINS :			
4 préparations : avocat-crevettes, betterave-raifort, butternut-chorizo, chèvre-pesto	Coffret de 12 verrines	24 €	
Assortiment de feuilletés (emmental, saucisse, olive)	250 g	8 €	
Brioche (accompagnement foie gras)	450 g	7 €	
Pain d'épice (accompagnement foie gras)	500 g	9 €	
Blinis & crème fouettée citron (pour saumon ou caviar)	4	8 €	
DESSERTS :			
Paris-Bourg-en-Bresse	2 parts	7 €	
Entremet chocolat feuillantine au praliné	2 parts	7 €	
Nougat glacé aux fruits confits et amandes et coulis	2 parts	7 €	
Bûche glacée chocolat – passion	la part	3,50€	
Bûche glacée vanille - chocolat	la part	3,50€	

Fêtes de fin d'année 2024

Auberge de Buellas

✉ 10 route de Buesle - 01310 buellas

www.auberge-buellas.com
reservation@auberge-buellas.com

☎ 04 74 24 20 20



Plats à emporter & Repas

hôtel - restaurants - boutique

OUVERT : hôtel en 7/ 7j
restaurants : 25.12 & 01.01 midi, 31.12 soir
Boutique : de 10h à 13h & 16h à 19h
du mardi au samedi + lundi 23.12, fermée mercredi 25.12