

*Anne-Marie et Christophe  
Vous présentent  
La carte de plats à emporter  
pour cette fin d'année*



*Pour l'ensemble de vos convives, composez votre menu dans la  
carte*

*Formule duo : 1 entrée / 1 plat 27€90 ou 1 plat / 1 dessert 20€50*

*Formule gastronomique 30€90 : 1 entrée / 1 plat / 1 dessert*

*Menu enfant 12€50 :*

*Saumon fumé, Parmentier de boudin blanc, Gâteau au chocolat*

*Auberge Bucheoise 02.35.34.41.22*

## Entrées :

Saumon gravlax maison, mousse de citron sudachi	9€95
Brioche d'escargots à l'ail noir	10€55
Foie gras poêlé aux poire confites	12€95
Éclair aux canard fumé, foie gras et chutney de figues	9€95
Terrine de foie gras (500gr)	69€95
Ravioles de la mer, coulis de homard	9€95

## Plats :

Noix de St Jacques au butternut	19€95
Turbot aux granny Smith et tatin d'endives	18€95
Dos de saumon aux lait de coco et curry	; 17€95
Blanquette de sot l'y laisse *aux girolles	18€60
Veau braisé à la crème de morilles	19€95
Filet de bœuf jus corsé aux truffes	19€90

## Desserts :

Charlotte clémentines et perles de grand Marnier	3€85
Lingot dijonnais aux fruits rouges	3€85
Entremets citron yuzu chocolat blanc	3€85
Le caramel poire pointe de sel	3€85
Pavé chocolat noir fève de tonka	3€85

\*Sot l'y laisse : pieces de dinde très moelleuses

***Pour tous renseignements et commande ,***

***contactez-nous au : 02.35.34.41.22***