

*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