



L'Auberge du château à Bressieux

Vous propose à emporter (préparation pour un minimum de 2 personnes)

Les entrées

Saumon fumé par nos soins	42 €/kg
Foie gras de canard mi cuit	84 €/kg
Pressé de foie gras de canard cacao et zestes de clémentines	92 €/kg
Coquilles Saint Jacques décoquillées prêtes à cuire au beurre de citronnelle et pistache	9€ les 5 pièces
L'assiette festive : Saumon fumé, foie gras, médaillon de homard, Cannelloni de saint jacques marinées huitre en gelée et caviar d'Aquitaine	23 € l'assiette

Les poissons

Osso Bucco de lotte au safran du Dauphiné	16 € la portion
Balluchon de turbot marbré d'artichauts Sauce crémeuse des sous-bois	18 € la portion
Pavé de truite de chez Charles Murgat cuit sur sa peau Coulis de crustacé	12 € la portion

Les viandes

Filet mignon de chevreuil en chausson croustillant Sauce grand veneur	21 € la portion
Ballottine de magret de canard	18 € la portion
Farci au foie gras (pour 2 pers) Suprême de Chapon farci aux cèpes des Chambarands Et châtaignes	16 € la portion

Les plats sont accompagnés de leurs garnitures (courge jack Be Little
et méli-mélo de légumes de saison galette parmentière)

Afin de vous satisfaire au mieux Les commandes devront s'effectuer au plus
tard le 20 décembre pour Noël et le 28 pour la Saint Sylvestre et jour de l'an
Vos commandes seront à retirer au restaurant