



AUBERGE
La Beursaudière
HÔTEL

*Ces Plats seront disponibles sur commande
pour les Fêtes de Noël (24 et 25) ainsi que celles du Jour de l'An (31 et 1er)
Vous pouvez nous contacter par Téléphone au 06.08.51.11.64 (Message répondeur possible)
ou par mail : message@beursaudiere.com
Nous pouvons également étudier toute autre demande*

À la Carte

*Le Saumon Bömlö (élevage Norvégien écoresponsable) fumé par nos soins : 8 euros les 120 gr
La Truite de Crisenon (Prégilbert) fumée par nos soins : 8 euros les 120 gr
Le Foie Gras de canard au naturel : 10 euros les 80 gr
Les Escargots Bourgogne en coquilles (farcis par nos soins) : 5.50 euros les 6 et 10 euros les 12*

Les Amuses-Bouches

*Les Gougères : 1 euro pièce
Le Macaron au Foie Gras : 1.50 euro pièce
La tartelette Butternut et Crevettes : 1 euro pièce*

Les Entrées

*La tartelette de Gambas et Pétoncles marinées, Mangue, jeunes pousses à la vinaigrette exotique : 17.50 euros
Le Foie Gras à la chutney d'ananas et ananas rôti : 13.50 euros
Le gâteau de brochet aux écrevisses, sauce au vin jaune, salade de jeunes pousses : 14.50 euros
Le petit pâté de canard au cognac et trompettes de la mort, sauce champignons : 9.50 euros*

Les Plats

*Le petit Pot au Feu de Homard et consommé de Langoustines, petits légumes : 25.00 euros
Le suprême de poularde truffé, sauce au Champagne, mousseline de cerfeuil tubéreux : 20.00 euros
Les Ris de Veau braisés, jus de viande au Porto et morilles, purée de topinambours : 19.00 euros*

Les Desserts

*La Forêt Noire revisitée : 7.50 euros
L' Exotique : 7.00 euros
La bûche Chocolat-Praliné, glaçage Caramel : 8.00 euros*

Auberge la Beursaudière à Nitry - 03.86.33.69.69 - www.beursaudiere.com