



Laurence et l'équipe de la boucherie Usseglio, vous proposent pour vos menus de fin d'année leurs spécialités et fabrications maisons.

Passez vos commandes au 04 94 95 17 20

Entrées froides

Caviar Prunier

Saumon fumé Ecosse label rouge le Kg 115€

Saumon fumé sauvage le Kg 125€

Demi-langouste Bellevue la pièce 24€

Foie gras de canard maison le Kg 140€

Foie gras de canard maison truffé 5% le Kg 190€

Darne de saumon le Kg 50€

Pâté en croûte de pintade forestier le Kg 34€

Pâté en croûte de canard aux figues le Kg 34€

Terrine de Lievre le kg 40€

Terrine de Noël aux marrons le Kg 30€

Coquille de saumon la pièce 9€

Galantine de faisan maison aux amandes et marc de bourgogne le kg 50€

Porcelet farci maison le Kg 44€

Entrées chaudes

Escargots de Bourgogne pur beurre maison la Dz 11€

Boudin blanc maison truffé 1% le Kg 40€

Coquille St Jacques la pièce 9€

Bouchée à la Reine ris de veau 20% la pièce 8,50€

Bouchée aux fruits de mer la pièce 8,50€





Plats cuisinés

Ris de veau aux morilles le Kg 60€

Caille désossée farcie au foie gras sauce aux girolles la pièce 17€

Cuisse de canard à l'orange le Kg 32€

Cuisse de pintade sauce aux cèpes le Kg 32€

Chapon au Riesling le Kg 50€

Filet de biche sauce poivrade le Kg 85€

Gigue de chevreuil sauce grand veneur le Kg 60€

Civet de sanglier le Kg 45€

Filet de sole à la dieppoise le kg 40€

Lotte au velouté de homard le Kg 60€

Les légumes

Purée de céleri le Kg 16€

Purée de marron le Kg 16€

Pomme fruit aux airelles le Kg 14€

Pomme dauphine artisanale le Kg 30€

Marron braisé le Kg 26€

La rôtisserie sur commande le 24 décembre au soir jusqu'à 19H

et le 25 décembre jusqu'à midi :

Chapon, Dinde, Poularde, Pintade, Canette, Oie, Faisan, Perdreau et Pigeon

Farci(e) ou nature selon votre goût

Sur commande à partir de quatre personne :

Filet de bœuf rossini en croûte sauce au foie gras et girolles 28€ par personne

Laurence et son équipe vous souhaitent d'agréables fêtes de fin d'année