



### Plats cuisinés

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€

Civet de sanglier le Kg 45€

Filet de sole à la dieppoise le kg 40€

Lotte sauce Américaine 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€

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



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

Saumon fumé Ecosse label rouge le Kg 118€

Saumon fumé sauvage le Kg 128€

Demi-langouste Bellevue la pièce 26€

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 aux noisettes le Kg 36€

Pâté en croûte de veau pistaché et confit d'oignons le Kg 36€

Coquille de saumon la pièce 9€

Galantine de canard le kg 40€

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€

