



Entrées froides (Tous les tarifs sont indiqués à la part et TTC)

- Foie gras de canard maison, gelée aux agrumes et compotée de fruits aux épices7,80€
- Ballotin de colvert aux cèpes avec son médaillon de foie gras et confiture d'oignons.....4,80€
- Médaillon de saumon farci à la mousse de crevettes et sa sauce mousseline4,60€
- Bavarois d'avocat et gambas marinées à l'orange et son blini4,50€
- Pana cotta de foie gras, espuma de mangue et sa briochette4,30€
- Terrine de flétan aux 2 saumons (frais et fumé) et herbes fraîches, sauce mousseline4,50€
- Tartare de truite et pomme verte au vinaigre de cidre et son mesclun5,60€
- Noix de Saint-Jacques déglacées au coulis de figue et vinaigre balsamique et son mesclun7,20€

Entrées chaudes

- Gratin de fins coquillages à la bisque d'étrille6,60€
- Mini tournedos de lotte au jambon de Bayonne, coulis de poivron rouge et paprika7,20€
- Nage de Saint-Jacques à l'émulsion de poireaux et curry11,50€
- Velouté de châtaignes au foie gras et ses cubes de butternut4,60€
- Ravioles de gambas au gingembre sauce crémeuse5,50€
- Crème d'endives aux champignons et aux Saint-Jacques5,20€

Poissons

- Filet de sandre au lait de coco et curcuma.....8,50€
- Dos de saumon rôti au poivre vert.....8,50€
- Filet de dorade royale à la clémentine et oignon rouge ..10,50€
- Mousseline de brochet au Marestel et julienne de légumes.....5,60€

Viandes

- Suprême de chapon à la crème de morilles.....12€
- Pavé de cerf sauce grand veneur.....11,50€
- Poitrine de canard rôti au gingembre et coulis de persil, noisettes concassées.....10,50€
- Bourguignon de sanglier au Cahors.....8,50€
- Tournedos de veau aux échalotes grises et romarin9,20€
- Filet mignon farci au pain d'épices jus corsé.....7,50€
- Cuisse de poularde farcie sauce au Champagne7,20€
- Caille semi désossée aux pleurotes sauce au foie gras ..6,90€

Garnitures

- Gratin dauphinois2,70€
- Gratin de cardons.....3,20€
- Ecrasé de pomme de terre à l'huile de truffe.....3,50€
- Risotto aux champignons.....3€
- Purée aux 2 céleris à l'huile de truffe..3€
- Purée de patate douce au curry....3,50€

Pour retirer votre commande :
(Règlement en chèque ou espèces) :

Le 24 décembre entre 8h30 et 17h

Le 25 décembre de 8h30 à 10h30

Le 31 décembre entre 8h30 et 11h30

Commandez jusqu'au 20 décembre pour Noël et jusqu'au 27 décembre pour le réveillon



ZA de Saumont –
73310 RUFFIEUX
Tél : 04 79 63 38 09
contact@prestassiette.fr