



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

- Foie gras de canard maison, gelée aux agrumes & compotée de fruits au miel 9,90€
- Galantine d'Autruche au cahors et foie gras, confiture d'oignons 5,30€
- Terrine de Bar aux gambas et coulis d'étrille, sauce mousseline.....5,50€
- Médaillon de saumon frais d'Ecosse (Label Rouge) aux herbes fraîches, sauce mousseline....5,20€
- Saumon d'Ecosse (Label Rouge), mariné façon gravelax, vinaigrette aux épices douces 7,20€

Entrées chaudes

- Grande ravioli à la Truffe Blanche, jus corsé 7,50€
- Croustade de Cuisse de grenouille désossées à la crème ail et jus de persil.....7,20€
- Nage de Saint jacques sauce au Riesling12,50€
- Brochettes de Fruits de Mer et poisson au Curcuma.....7,50€
- Gratin de Fruits de Mer à la bisque de homard.....7,30€

Poissons

- Filet de dorade sauce Champagne.....11,00€
- Filet de Sandre rôti au butternut.....10,00€
- Mousseline de Brochet à la roussette de Savoie.....6,00€

Viandes

- Suprême de chapon à la crème de morilles.....13,90€
- Mitonné de Cerf sauce grand veneur.....10,50€
- Cuisse de pintade désossée farce fine au cognac et son jus.. 8,90€
- Pavé Cœur de Rumsteck braisé, crème de morilles.....10,40€
- Magret de Canard rosé aux 5 baies.....10,90€
- Caille semi-désossée aux cèpes.....7,70€



Garnitures

- Gratin dauphinois3,00€
- Gratin de cardons.....3,70€
- Ecrasé de pomme de terre à l'huile de truffe.....3,80€
- Risotto aux Châtaignes3,50€
- Risotto aux Petits Légumes.....3,00€
- Mousseline de butternut.....3,00€

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

Pour retirer votre commande (règlement par chèque ou espèces) :

Le 24 décembre entre 8h30 et 18h00

Le 25 décembre entre 8h30 à 11h00

Le 31 décembre entre 8h30 et 13h00

ZA Saumont

73310 RUFFIEUX

Tél : 04 79 63 38 09

contact@prestassiette.fr

