



Plats des fêtes



NOS PRODUITS APÉRITIFS ET FROMAGES

Foie gras français porto et cognac • **80€ les 500g**

Saumon écossais label rouge fumé par nos soins • **40€ les 500g**

Saumon écossais label rouge en gravelax aneth et poivre • **40€ les 500g**

Notre Fontainebleau (fromage frais de chèvre fouetté) • **8€ la part**

Plateaux de Verrines 5pcs/pers • 21€

Purée d'avocat menthe et coriandre, crevette cocktail

Opéra de foie gras, pain d'épices et gelée de vin chaud

Tourteau relevé au curry jaune, condiment herbacé

Langoustine, mayonnaise fumée, citron caviar

Magret fumé, betterave, chèvre frais

NOS PLATS DE FÊTE À EMPORTER

Entrée

Saint-Jacques lutée au feuilletage, beurre blanc à la truffe noire et tombée de poireau • **29€**

Pâté en croûte canard/foie gras, gelée au porto • **18€**

Plat

Filet de bœuf Rossini, jus à la truffe noire • **29€ la part**

Chapon désossé puis farci, sauce morilles • **27€ la part**

Risotto de homard bleu (sans garniture) • **36€ la part**

Dos de cerf saisi, sauce poivrade • **28€ la part**

Garniture au choix : Purée légèrement fumée ou pressé de céleri à la truffe ou
fricassée de légumes d'hiver

Réservation obligatoire avant le 20/12 inclus

Retrait le 24/12 jusqu'à 14h au restaurant Papyllles ou au

Délices de Livry

7 Rue Demeufve, 77590 Bois le roi - 06 08 85 40 07

2 pl Eglise, 77000 Livry sur Seine