

Les Plats à Emporter "du 33"

Le Pâté-en-Croûte de Lapin et Foie Gras de Canard

La Tranche	environ 150g	11 €
Le Demi	environ 2,25kg	140 €
La Pièce Entière	environ 4,50kg	280 €

Le Foie Gras de Canard

La Tranche	environ 70g	8 €
La Terrine	environ 500g	50 €
La Pièce Entière	environ 1kg	90 €

Les Entrées et Amuse-Bouche

Acras de Morue Maison <i>Concassée de Tomate Pimentée</i>	pièce	0,80 €
Nems de Gambas <i>Feuilles de Laitue, Menthe, Sauce Thai</i>	pièce	2,00 €
Saumon de Norvège Mariné et Crème à l'Aneth	les 100 gr	8,00 €
Cœur de Saumon Salma « Mariné-Fumé » Maison	les 100 gr	14,00 €

Prix nets

La Maison Calvisius Caviar

	30g	50g	100g	250g
Osciètre ou Esturgeon Russe	46 €	76 €	152 €	380 €
Sevruga ou Esturgeon Etoilé		88 €	176 €	
Esturgeon de Sibérie	39 €	64 €		

Les Plats Chauds

Chou Farci (pour 6 convives) <i>Filet de Pintade Fermière, Foie Gras de Canard, Embeurré de Choux Vert, Jus de Rôti</i> Préparé avec 25g de Truffes Tuber Melanosporum	90,00 € 160,00 €
Carré de Veau (pour 4 convives) "Origine France" Rôti en Cocotte	60,00 €
Gratin de Penne Rigate à la Truffe <i>5g de Truffe Tuber Melanosporum par portion</i>	15,00 €
Civet de Marcassin « Chasse Française » <i>Lardons, Champignons, Oignons</i>	15,00 €
Suprême de Volaille Traditionnel à la Crème Préparé avec des Morilles Préparé avec 5g de Truffe Tuber Melanosporum par portion	15,00 € 22,00 € 28,00 €

Passez commande au **04 37 45 45 45** et
Demandez **Harmonie**

Noël : Commande avant le 17 Décembre,
A récupérer au Restaurant au plus tard le 24 Décembre en matinée.

Saint-Sylvestre et Nouvel An : Commande avant le 22 Décembre,
À récupérer au Restaurant au plus tard le 29 Décembre.