

# Le menu et la carte de Noël !!

## CASA Luca

Menu 75 euros TTC (Entrée, Plat, Dessert)

Menu enfant (-12ANS) offert pour 2 menus achetés

### ENTRÉES

Pizzetta à la truffe noire 30

Carpaccio de Saint-Jacques, râpé de poutargue, citron caviar 32

Foie gras mi-cuit parfumé au Moscato, condiment figue 34

Soupe de châtaigne, sot l'y laisse et trompette 28

Vitello condiment truffe, roquette 32

### PLATS

Risotto Carnaroli bio aux truffes 34

Filet de veau Rossini, pomme Anna et truffe 44

Bar sauvage rôti, topinambour et truffe 46

Suprême de volaille fermière, sauce aux morilles 36

Saint-Jacques dorées, champignons et butternut 44

### DESSERTS ET FROMAGE

Moliterno à la truffe 18

Pavlova mangue & passion 20

Palet de chocolat grand cru et gianduja 18

Tiramisu au marrons confits 18

Agrumes crus et sabayon limoncello 18

*Menu Enfant :*

*"Blanc de volaille rôti ou Pizzetta Margherita + 1 glace + 1 boisson 35€"*



# Le menu et la carte de la Saint-Sylvestre !

## CASA *Luca*

Menu 130 euros TTC

Coupe de Champagne EPC et son amuse-bouche  
( Entrée, Plat, Dessert)

### ENTRÉES

Carpaccio de crevettes, caviar Oscietre, râpé de cédrat 40

Pizzetta à la truffe noire 38

Battuta de bar sauvage, huile d'olive et truffe 40

Foie gras mi-cuit parfumé au Moscato, condiment figue 38

Ravioles de homard et stracciatella, bisque légère 42

### PLATS

Risotto carnaroli bio champignons et truffe 42

Filet de veau Rossini, pomme Anna et truffe 48

Bar sauvage rôti, topinambour et truffe 52

Suprême de volaille fermière, sauce Albufera 44

Saint-Jacques dorées, brocolleti et caviar 50

### DESSERTS

Moliterno à la truffe 20

Pavlova mangue & passion 20

Palet de chocolat grand cru et Gianduja 20

Tiramisu aux marrons confits 20

Agrumes crus et confits, sorbet citron 20

### *Menu Enfant :*

*"Blanc de volaille rôti ou Pizzetta Margherita + 1 glace + 1 boisson 35€"*

