

# CASA Luca

## Menu 190 euros

### SOIRÉE FESTIVE

**Coupe de Champagne EPC Blanc de Noirs  
& mini croque-truffe**  
(Entrée, Plat, Dessert)

*Glass of Champagne EPC Blanc de Noirs  
& mini croque-truffe  
(Starter, Main course, Dessert)*

### ENTRÉES

**Tartare de bar sauvage aux agrumes**

*Wild sea bass tartar with citrus fruits*

**Pizzetta à la truffe noire**

*Black truffle pizzetta*

**Saint-Jacques vinaigrette agrumes & copeaux de parmesan**

*Scallops with citrus vinaigrette & parmesan slices*

**Foie Gras mi-cuit parfumé au Moscato, chutney aux figues**

*Semi-cooked foie gras flavored with Moscato, fig chutney*

**Stracciatella, roquette & truffe noire**

*Stracciatella, arugula & black truffle*

### PLATS

**Risotto carnaroli bio champignons & truffe**

*Organic carnaroli mushrooms & truffle risotto*

**Filet de veau, pomme Anna**

*Veal filet, pomme Anna*

**Bar sauvage rôti, topinambour**

*Roasted wild sea bass, Jerusalem artichokes*

**Suprême de volaille jaune, sauce aux morilles & pomme purée**

*Yellow poultry supreme, morel sauce & mashed potatoes*

**Saint-Jacques dorées, mousseline de céleri & Caviar**

*Pan-fried scallops, celery mousseline & caviar*

### DESSERTS

**Brie à la truffe**

*Truffle Brie*

**Pavlova mangue & passion**

*Mango & exotic fruit Pavlova*

**Palet de chocolat grand cru, praliné noisette**

*Grand cru chocolate palet with hazelnut praline*

**Tiramisu aux marrons confits**

*Tiramisu with candied chestnuts*

**Salade d'Agrumes**

*Citrus salad*

*Prix nets en euros, service compris 6% TTC. La maison n'accepte pas les chèques.  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*