

CASA Luca

Soirée Festive

MENU ENTRÉE, PLAT, DESSERT*
MENU STARTER, MAIN COURSE, DESSERT*

MISE EN BOUCHE

Coupe de Champagne EPC Blanc de Noirs & mini croque-truffe
Glass of Champagne EPC Blanc de Noirs & mini truffle croque

ENTRÉES

Tartare de bar sauvage aux agrumes
Wild sea bass tartare with citrus fruits

Pizzetta à la truffe noire
Black truffle pizzetta

Saint-Jacques, vinaigrette aux agrumes & copeaux de parmesan
Scallops with citrus vinaigrette & parmesan shavings

Foie gras, chutney de figues
Foie gras with fig chutney

Stracciatella, roquette & truffe noire
Stracciatella with arugula & black truffle

PLATS

Risotto carnaroli bio, champignons & truffe noire
Organic carnaroli risotto with mushrooms & black truffle

Quasi de veau, pommes Anna
Veal filet with pommes Anna

Filet de bar rôti, topinambour
Roasted wild sea bass with Jerusalem artichokes

Suprême de volaille jaune, sauce aux morilles & purée de pommes de terre
Yellow poultry supreme with morels sauce & mashed potatoes

Saint-Jacques dorées, mousseline de céleri & caviar
Seared scallops with celery mousseline & caviar

FROMAGE & DESSERTS

Brie à la truffe
Truffle Brie

Pavlova mangue & passion
Mango & passion fruit Pavlova

Palet de chocolat grand cru, praliné noisette
Grand cru chocolate palet with hazelnut praliné

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.*

**Please note: the New Year's Eve menu at €190 is available for the first seating, and the €230 menu for the second seating from 9:30 p.m. onward.*

CASA Luca

Soirée Festive

La Carte

ENTRÉES

26

Tartare de bar sauvage aux agrumes

Wild sea bass tartare with citrus fruits

Pizzetta à la truffe noire

Black truffle pizzetta

Saint-Jacques vinaigrette agrumes & copeaux de parmesan

Scallops with citrus vinaigrette & parmesan shavings

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

Semi-cooked foie gras infused with Moscato, fig chutney

Stracciatella, roquette & truffe noire

Stracciatella, arugula & black truffle

PLATS

42

Risotto Carnaroli bio, champignons & truffe

Organic Carnaroli risotto with mushrooms & black truffle

Filet de veau, pommes Anna

Veal filet with Anna potatoes

Bar sauvage rôti, topinambour

Roasted wild sea bass with Jerusalem artichokes

Suprême de volaille jaune, sauce aux morilles & purée de pommes de terre

Yellow poultry supreme with morel sauce & mashed potatoes

Saint-Jacques dorées, mousseline de céleri & caviar

Seared scallops with celery mousseline & caviar

FROMAGE & DESSERTS

19

Brie à la truffe

Truffle Brie

Pavlova mangue & passion

Mango & passion fruit Pavlova

Palet de chocolat grand cru, praliné noisette

Grand cru chocolate palet with hazelnut praliné

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.*

CASA Luca

Buone Feste, Bambini!

Entrée+ Plat ou Plat+ Dessert 60€
Menu enfant (-12 ans)

ENTRÉES

LÉGUMES GRILLÉS & MOZZARELLA

Grilled vegetables & mozzarella

VELOUTÉ DE POTIRON ET CROÛTONS DORÉS

Pumpkin velouté with crispy croutons

BRESAOLA, ROQUETTE & PARMESAN

Bresaola, arugula & parmesan

PLATS

PIZZETTA MARGHERITA OU REGINA

Pizzetta Margherita or Regina

SUPRÊME DE VOLAILLE & PURÉE DE POMMES DE TERRE

Poultry supreme with mashed potatoes

ESCALOPE DE VEAU À LA MILANAISE

Veal Milanese

DESSERTS

TIRAMISU CLASSICO

Tiramisu classico

GLACE VANILLE, CHOCOLAT, FRAISE

Vanilla, chocolate and strawberry ice cream

BÛCHE AU CHOCOLAT PRALINÉ

Praliné chocolate Yule log