

# CASA Luca

## Soirée Festive

MENU ENTRÉE, PLAT, DESSERT\*  
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 figes  
*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*

\*À noter : le menu de la Saint-Sylvestre à 190€ est proposé pour le premier service, et celui à 230€ pour le second service à partir de 21h30.

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

## 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*