



## CARTE D'AVRIL

Notre carte élaborée par notre Chef Loïc Arnaud avec des produits frais et de saison en partenariat avec des agriculteurs et des artisans locaux.



\*Pour les enfants nous proposons toute notre carte  
en demi-portion pour un demi-tarif.  
Vous rapprochez de notre équipe si vous souhaitez connaître d'autres suggestions  
pour les enfants de moins de 12 ans



### AMUSE-BOUCHE DU CHEF

---

### ENTREES

---

**ASPERGES EN TROIS FAÇONS, LARD DE COLONATTA, CHIPS DE  
PARMESAN • 18 €**

Asparagus in three ways, Colonatta bacon, parmesan chips

**CARPACCIO DE BŒUF MATURÉ, TRUFFE ET STRACCIATELLA • 23 €**  
Carpaccio of matured beef and stracciatella

**VITELLO TONATO FAÇON CASA GIA • 21 €**  
Vitello Tonato way Casa Gia

*Casa Gia*  
RESTAURANT



## PLATS



**ENTRECÔTE DE BŒUF D'EXCEPTION, SAUCE AUX MORILLES FLAMBÉES  
AU WHISKY 15 ANS D'ÂGE, FRITES MAISON • 39 €**

Exceptional beef entrecote, morel sauce flambéed  
with whisky 15 and age, homemade fried

**EPAULE D'AGNEAU DE NOS COLLINES, CONFITE AUX ÉPICES DOUCES,  
PETIT ÉPEAUTRE ET LÉGUMES DE SAISON • 35 €**

Shoulder of lamb from our hills, candied with sweet spices,  
small spelt and seasonal vegetables

**QUEUE DE LOTTE AU BEURRE BLANC ET GINGEMBRE, CRUMBLE  
D'OLIVES ET ASPERGES • 33 €**

Monkfish tail with white butter and ginger,  
crumble of olives and asparagus

**GNOCCHIS MAISON À LA TRUFFE • 34 €**

Homemade Gnocchi with truffle



## FROMAGES

**ASSIETTE DE FROMAGES ET SALADE • 13 €**  
Plate of cheese and salad



## DESSERTS

**TIRAMISU AU CAFÉ • 13 €**  
Coffee tiramisu

**TARTE TATIN MAISON, GLACE AU YAOURT GREC • 13 €**  
Homemade tarte tatin, Greek yogurt ice cream

**PAIN PERDU CARAMEL BEURRE SALÉ, GLACE DE VANILLE DE  
MADAGASCAR • 13 €**  
French toast caramel salted butter, vanilla ice cream from Madagascar

