



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

