

Casa Gia

RESTAURANT



Carte de juillet

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

Entrées



Tomates cerises multicolores juste poêlées et sa burrata crémeuse,
pistou maison 18€

Salade de melon du pays de Forcalquier et son jambon Ibérique d'exception,
huile d'olive citron menthe 19€

Carpaccio de viande maturée (bœuf), stracciatella et
huile truffée 22€

Vitello tonnato façon Casa Gia (thon rouge) 23€

Plats

Lotte au beurre blanc et gingembre, crumble d'olive et wazabi, blettes
et petits pois 38€

Filet de bœuf (Charolais) façon Rossini (escalope de foie gras
française, jus de viande porto et échalotes) et
pomme paillasson 46€



Prix net service compris ♥

CasaGia

RESTAURANT



Risotto aux truffes d'été et parmesan 34€

**Tentacule de poulpe farcie au chorizo ibérique et tomates confites,
pommes de terre grenailles et petits légumes 42 €**

Linguines à l'Amatriciana (guanciale, tomates, pecorino) 24€

**Pluma de porc ibérique sauce café, écrasé de pommes de terre à
l'estragon, petits légumes 37€**

Taboulé de petite épeautre provençal (végétarien) 22€



Desserts

Assortiment de fromages 13€

**Tiramisu à la rhubarbe et son biscuit imbibé au
sirop de citron vert 12€**

**Croustillant de chocolat, mousse de chocolat blanc et
sorbet framboise 14€**



Pavlova mangue et pêches rôties 14€

Lingo pistache et coque en chocolat croquant 15€



Prix net service compris ♥