

Casa Gia

RESTAURANT

Carte Printemps



Entrée

Œuf mimosa au caviar 45€

Carpaccio de viande maturée, straciatella et huile truffée 22€

Asperges, lard de Colonata croustillant 19€

Saint Jacques juste snackées, agrumes et julienne de légumes du moment 24€



Plat

Gambas flambées au pastis et sa bisque, risotto asperges 36€

Gnocchis maison au gorgonzola et petits pois 28€

Tentacules de poulpe farcis au chorizo ibérique et tomates confites,
écrasé de pomme de terre et petits légumes 42 €



Prix net service compris ♥ Notre équipe porte les chemises
« Atelier Saint-Georges », en vente à la boutique de l'hôtel

Casa Gia

Carte Printemps



Plat

Filet de poisson du jour, sauce vierge, pommes rate au beurre et romarin 33€

Entrecôte rioplatense (argentine) aux morilles, frites maison et légumes confits 40€

Côtelettes d'agneaux (UK) en croute d'herbes du jardin, légumes de saison, mousseline de petits pois à l'estragon 35€



Fromage

Assiette de fromages affinés, salade de mâche et huile truffée 13€

Desserts

Tarte citron meringuée, sablé breton et crémeux citron 13€

Tiramisu à la fraise 12€

Entremet aux trois chocolats 14€



Prix net service compris ♥ notre équipe porte les chemises « Ateliers Saint-Georges », en vente à la boutique de l'hôtel