

Menu

AMUSE-BOUCHE

GOUGÈRE À LA FONTINA ET À LA TRUFFE
Fontina and truffle gougère

ENTRÉE FROIDE

CRUDO DE SAINT-JACQUES AU CITRON CAVIAR
Scallop crudo with finger lime

ENTRÉE CHAUDE

VELOUTÉ DE POTIMARRON, GUANCIALE
CROUSTILLANT ET FOIE GRAS
Red kuri squash velouté, crispy guanciale and foie gras

POISSON

RAVIOLO DE HOMARD, BISQUE LÉGÈRE AU SAFRAN
Lobster raviolo, saffron bisque

VIANDE

SUPRÊME DE CHAPON FERMIER RÔTI, CUISSES CONFITES,
CHOU TOSCAN, MACARONIS À LA TRUFFE GRATINÉS AU
PARMESAN, SAUCE MARSALA
*Roasted free-range capon supreme, confit thighs, Tuscan cabbage, truffle
macaroni gratin with parmesan, Marsala sauce*

FROMAGE

TALEGGIO À LA TRUFFE
Taleggio cheese with black truffle

DESSERT

BÛCHE DE LA MAISON BAX
BAX signature Yule log

MENU 150€

*Fêtez la nouvelle année chez Casetta et profitez d'un menu festif.
Réservation obligatoire avec prépaiement.
La carte habituelle ne sera pas disponible pour le réveillon du nouvel an.*