

RESTAURANT CASA BIANCO

Menu

A PARTAGER OU PAS

- Bruschetta du jour 15 €
- Assiette de charcuterie de nos vallées Petite 11 € / Grande 15€
- Assiette de fromage 10 €

FORMULE ENTREE + PLAT+ DESSERT 44 €

Entrées 15 €

Foie gras nougat, Chutney aux fruits

Foie gras nougat, fruit chutney

Ceviche de poisson, vinaigrette yuzu et fenouil

Fish ceviche, yuzu and fennel vinaigrette

Velouté de champignons à l'huile de truffe, œuf parfait et noisette

Mushrooms velouté with truffle oil, perfect egg and hazelnut

Plats 25 €

Suprême de volaille, pulpe de pomme de terre, champignons et jus de truffe

Chicken suprem, potato pulp, mushrooms and truffle jus

Poisson du jour, carotte émulsion orange à l'apérol

Fish of the day, carrot orange emulsion with aperol

Risotto carnaroli, radicchio et speck

Carnaroli, radicchio and speck risotto

Fromages 10 €

L'assiette de fromage de nos vallées avec Mesclun à l'huile de noisette

Cheese platter from our valleys with Mesclun and hazelnut oil

Faisselle nature ou coulis de fruits

Cottage cheese with fruit coulis or nature

Desserts 10 €

Tarte au citron, agrumes, sorbet kalamansi

Lemon tart, citrus fruit, kalamansi sorbet

Pavlova exotique, crème légère

Exotic pavlova, light cream

Déclinaison autour du chocolat

Declination around chocolate

Prix en euro TTC et service compris.

RESTAURANT CASA BIANCO

Menu

UN COIN DE SAVOIE

A CORNER OF SAVOY

Fondue : Val d'Arly (2 personnes minimum/ 2 people minimum)

- Nature (Nature) 22 € /pers
- Cèpes (Ceps) 27 € / pers
- Truffes (Truffles) 34€ / pers

Raclette : Val d'Arly

28€ / pers

(2 personnes minimum et sur réservation/ 2 people minimum and on reservation)

Accompagnement charcuterie et pommes de terre.

With cold cuts and potatoes.

Boite Chaude : Val d'Arly

24€/ pers

Accompagnement salade et pommes de terre.

With salad and potatoes.