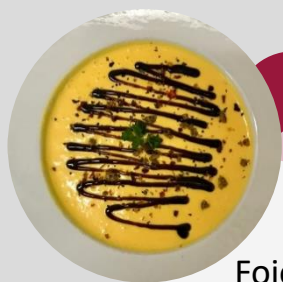


# LE RESTAURANT KARITZA

Notre chef, Lucas SOLDANI, vous propose une sélection de plats originaux et savoureux « faits maison »\*  
Faites votre choix et Bon Appétit !

Menu 2 plats: 23€TTC – Menu 3 plats: 28€ TTC

Room service : 19h30 – 22h00



## Nos entrées : 9€

Velouté de carottes, crème au cumin  
Salade de gésiers aux pommes fruits  
Tartare de bœuf assaisonné par nos soins  
Foie gras confit, toast brioché et sa compotée d'oignons (supp 4€)  
Croustillant d'aiguillettes de canard au basilic

## Nos plats: 17€

Gambas signature du Karitza  
Confit de canard, jus corsé, frites maison  
Quasi de veau, purée de patates douces, sauce forestière  
Pavé de saumon cuit à l'unilatérale, jus caramélisé à l'orange et sa garniture du moment  
Risotto crémeux et ses petits légumes croquants



## Nos desserts: 8€

L'ardoise de 3 fromages  
Sablé breton, mousseline au citron, tuiles craquantes  
Tiramisu Chocolat Spéculoos  
Traditionnel Banoffee pie  
Café gourmand



\* Home made

# LE RESTAURANT KARITZA

Our chef, Lucas SOLDANI, proposes a selection  
of original and tasty homemade dishes for you to enjoy  
**MAKE YOUR CHOICE AND BON APPÉTIT!**

Menu 2 dishes: 23€TTC – Menu 3 dishes: 28€ TTC

Room service : 7:30 pm – 10 pm

## Starters: 9€

Carrot soup, cumin cream

Gizzard salad with apple and fruit

Beef tartar seasoned by our chief

Candied foie gras, brioche toast and onion compote  
(extra 4€)

Crunchy duck aiguillettes with basil

## Main courses: 17€

Gambas from Karitza's signature

Duck confit, strong juice, homemade fries

Quasi of veal, sweet potato purée, forest sauce

Salmon steak cooked on one side, caramelized orange  
juice and its garnish of the moment

Creamy risotto and its crunchy vegetables

## Desserts: 8€

The slate of 3 cheeses

Breton shortbread, lemon muslin, crispy tiles

Tiramisu Chocolate Speculoos

Traditional Banoffee pie

Gourmet coffee



\* Home made

# LE RESTAURANT KARITZA

Nuestro Chef, **Lucas SOLDANI**, le ofrece una cocina tradicional ; todos nuestros platos son caseros y relizados con productos frescos

Buen provecho !!

Menu 2 platos: 23€TTC – Menu 3 platos: 28€ TTC

Room service : 19h30 – 22h00

## Nuestros entrantes : 9€

Sopa de zanahoria, crema de comino

Ensalada de molleja con manzana y fruta

Tártaro de ternera sazonado por nosotros

Foie gras confitado, tostadas de brioche y compota de cebolla (extra 4€)

Crujientes de pato con albahaca

## Nuestros platos : 17€

Gambas con la firma del Karitza

Confit de pato, zumo fuerte, patatas fritas caseras

Cuasi de ternera, puré de batata, salsa de bosque

Bistec de salmón cocido por un lado, jugo de naranja caramelizado y su guarnición del momento

Risotto cremoso y sus verduras crujientes

## Nuestros postres : 8€

La pizarra de 3 quesos

Torta de mantequilla bretón, muselina de limón, azulejos crujientes

Tiramisú con "spéculoos" y chocolate

Pastel de Banoffee tradicional

Café gourmet



\* caseros