

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€ – Menu 3 plats: 28€

Nos entrées : 9€

- Velouté de carottes, émulsion de foie gras et éclats de noisettes torréfiées
- Crème de champignons, œuf parfait et pleurotes grillées
- Rillettes de poisson citronnée, vinaigrette de betterave, mesclun
- Suggestion du jour

Nos plats: 17€

- Poisson de la criée, caviar d'aubergines et petit légumes glacés
- Filet de canette rôti, purée de panais caramélisés, jus miel estragon
- Pintade cuite basse température, pomme fondante, fricassée de champignons
- Suggestion du jour

Nos desserts: 8€

- Poires pochées aux vin rouge, chantilly aux agrumes, douceur glacée
- Cœur coulant au chocolat, crème anglaise
- Crémeux mascarpone en verrine et son shortbread , fruits exotiques
- Ardoise de fromages frais et affinés
- Suggestion du jour



* Fait Maison

Prix TTC

Room service : 19h30 – 22h00

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€ – Menu 3 dishes: 28€

Starters : 9€

- Creamy Carrot soup, foie gras emulsion and roasted hazelnut shards
- Cream of mushroom, poached egg and grilled mushrooms
- Fish rilette with lemon, beetroot vinaigrette, mixed salad
- Suggestion of the day

Main courses : 17€

- Fish from the market, eggplant caviar and small vegetables
- Roasted duck fillet, caramelized parsnip purée, honey and tarragon sauce
- Slow cooked guinea fowl, potatoes, mushroom fricassee
- Suggestion of the day

Desserts : 8€

- Pears poached in red wine, whipped cream with citrus fruits and ice cream
- Chocolate fondant with custard
- Creamy mascarpone on a shortbread base topped with exotic fruits
- Selection of soft and hard cheeses
- Suggestion of the day



* Home made

All taxes included

Room service : 7:30 pm – 10 pm

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€ – Menu 3 platos: 28€

Nuestros entrantes : 9€

- Sopa de zanahoria, emulsión de foie gras y patatas fritas de avellana asadas
- Crema de sopa de champiñones, huevo poché y setas parilladas
- Rillette de pescado con limón , vinagreta de remolacha, mesclun
- Sugerencia del día

Nuestros platos : 17€

- Pescado del mercado, caviar de berenjena y pequeñas verduras
- Filete de pato asado, puré de chirivía caramelizada, jugo de miel y estragón
- Pintada cocida a baja temperatura, patata derretidante, fricasé de champiñones
- Sugerencia del día

Nuestros postres : 8€

- Peras escalfadas en vino tinto, nata montada con cítricos, dulzor helado
- Fondant de chocolate, natillas
- Cremoso mascarpone en un vidrio y sus frutos exóticos.
- Pizarra de quesos frescos y maduros
- Sugerencia del día



* Hecho en casa

Impuestos incluidos

Room service : 19h30 – 22h00