

Hôtel CASAROSE

Le RESTAURANT ROSE vous invite pour une expérience culinaire dans un cadre chaleureux, ensoleillé et coloré.

Le chef Franck BAIETTO et son équipe travaillent main dans la main avec des producteurs locaux et passionnés pour vous offrir une cuisine sincère, généreuse et pleine de saveurs.

L'Hôtel CASAROSE est labellisé « Clorofil », une démarche qui traduit notre volonté de réduire notre impact sur l'environnement. Au quotidien, nous mettons en place des actions simples mais concrètes, tout en veillant à vous offrir un séjour agréable, dans un cadre soigné et respecté.

LE RESTAURANT :

(Midi et Soir)

LES ENTREES :

LA BURRATA, PÊCHES ET TOMATES ANCIENNES (125g)	19 €
LE CARPACCIO DE POULPE DE GALICE à la Bergamote	20 €
LE TARTARE DE LOUP ET LECHE DE TIGRE	16 €
LA SALADE MÉDITERRANÉENNE	16 €

Cœur de Sucrine, olives, feta, tomates, concombre et figues

LES PIZZETTAS :

LA TARTUFFATA Base Mascarpone truffée et truffe d'été	22 €
LA PEPPERONI Base tomate, mozzarella et pepperoni	18 €
LA VÉGÉTARIENNE	16 €

Base Mascarpone au pesto, guacamole, mozzarella et roquette

LES DESSERTS

SAINT MARCELLIN ENTIER 10 €

La Mère Richard, Sélection Les Halles Paul Bocuse, Lyon

TARTE FINE AUX FIGUES 9 €

Glace au Yaourt

PLATEAU DE FRUITS FRAIS 20€/40€

2 ou 4 personnes

GLACE à L'ITALIENNE 5 €

Vanille, Fraise

GAUFRE ou CRÊPE 9 €

Sucre / Sucre glace / Nutella / Confitures

LE COOKIE XXL SERVI TIÈDE 15 €

Caramel au beurre salé et boule de glace vanille

LE COLONEL LAROSE 15 €

2 boules de Sorbet Citron, Liqueur de Yuzu & Vodka Grey Goose