

# CAIUS

RESTAURANT

*Houmous, pain grillé 12€*

*Palette Ibérique 16€*

## Menu 58€ Par Personne

### Entrées Au Choix

Terrine de lapin, noisettes-pistaches, pickles fenouil abricot

—

Ceviche de maigre mariné, pomme verte, concombre-avocat  
lait de coco et coriandre

—

Poireaux brulés au curcuma, vinaigrette pralinée, pickles

—

Carpaccio de bœuf, condiment ail noir, pecorino poivré, chips d'artichauts

—

Melon de Charente, émulsion burrata fumée,  
Navette à la sarriette, pesto pistache

### Plats Au Choix

Encornet farci, riz pilaf-pignon de pin, bisque encre de seiche

—

Suprême de volaille Label rouge, houmous d'aubergines, miso, jus de viande

—

Filet de lieu jaune mariné au vadouvan, girolles sautées, chou kale,  
Beurre blanc et œufs de poisson

—

Poitrine de cochon grillée, fine purée de pomme de terre,  
Sauce barbecue, raddiccios

—

Végétarien : Courgettes rondes farcies, feta, pignons de pin, sarriette,  
confiture de tomates

### Plat A Partager 2 Pers

Côte de bœuf Simmental maturée 40 jours,  
Pomme de terre du Caius, sauce béarnaise 120€

### Desserts/ Fromages Au Choix

Tarte aux figues de Solliès, ganache légère au chocolat blanc, pistaches

Riz au lait Caius, chichi grillé

Les 3 boules de glace, tuile amandes : Chocolat, pêche de vigne, vanille

Fromages Beaufort des Alpes, condiment myrtilles

# CAIUS

RESTAURANT

Hummus, toasted bread 12€ Palette Ibérique 16€

## Menu 58€ Per Person

### Choice of starters

Rabbit terrine, hazelnut-pistachio, fennel-apricot pickles

-

Ceviche of stone bath, green apple, cucumber-avocado  
coconut milk and coriander

-

Burnt leeks with turmeric, praline vinaigrette, pickles

-

Beef carpaccio, black garlic condiment, peppery pecorino, artichoke chips

-

Charente melon, smoked burrata emulsion, Savory turnip, pistachio pesto

### Choice of dishes

Stuffed squid, rice pilaf-pine nut, cuttlefishink bisque

-

Label rouge poultry supreme, eggplant hummus, miso  
Meat juices

-

Pollack fillet marinated in vadouvan, mushrooms, kale,  
White butter and fish roe

-

Grilled pork belly, fine mashed potatoes, barbecue sauce, raddiccios

-

Vegetarian: Stuffed round zucchini, feta cheese, pine nuts, herbs, tomato jam

### Dish To Share 2 Person (off menu)

Prime rib of Simmental beef, matured for 40 days,  
Caius potatoes, Béarnaise sauce 120 €

### Choice Desserts/Cheese

Solliès fig tart, light white chocolate ganache, pistachios

Caius rice pudding, grilled chichi

Ice cream ball, almond tuile: chocolate, vine peach, vanilla

**Cheese: Beaufort des Alpes/ Saint nectaire, blueberry condiment**