

CAIUS

RESTAURANT

Tapenade d'olives noires 12€ Palette Ibérique 16€

Menu 58€ Par Personne

Entrées Au Choix

Terrine de lapin, noisettes-pistaches, pickles fenouil abricot

**Noix de Saint Jacques fumées, mi-cuite,
Lemon curd et main de bouddha confite**

Poireaux brulés au curcuma, vinaigrette pralinée, pickles

Bourguignonne d'escargots, oignons grelots, pain toasté

Velouté de panais, beurre vanillé grillé, panais croustillants

Plats Au Choix

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 : Pâte Risoni au sarrazin, combava, céleri-rave confit, chou

Plat A Partager 2 Pers

**Côte de bœuf de chez Metzger maturée 40 jours,
Pomme de terre du Caius, sauce béarnaise 120€**

Desserts/ Fromages Au Choix

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

Riz au lait Caius, chichi grillé

Kawa Caius : riz au lait, mousse chocolat, salade de fruits

Fromages Beaufort des Alpes, condiment myrtilles

CAÏUS

RESTAURANT

Black olive tapenade 12€ Palette Ibérique 16€

Menu 58€ Per Person

Choice of starters

Rabbit terrine, hazelnut-pistachio, fennel-apricot pickles

Bourguignonne of snails, baby onions, toasted bread

Smoked scallops, semi-cooked, Lemon curd and candied Buddha hand

Burnt leeks with turmeric, praline vinaigrette, pickles

Cream of parsnip soup, toasted vanilla butter, crispy parsnips

Choice of dishes

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: Risoni pastry with sarrazin, combava, candied celeriac, cabbage

Dish To Share 2 Person (off menu) 120 €

Matured Metzger prime rib, potatoes, Béarnaise sauce

Choice Desserts/Cheese

Solliès fig tart, light white chocolate ganache, pistachios

Caius rice pudding, grilled chichi

Cheese: Beaufort des Alpes/ Saint nectaire, blueberry condiment

Kawa Caius: rice pudding, chocolate mousse, fruit salad