

# CAIUS

RESTAURANT

*Tarama de haddock fumé 12€ Palette Ibérique 16€*

## Menu 58€ Par Personne

### Entrées Au Choix

Pâté en croute chevreuil, foie gras de canard, volaille, pistaches

---

Saumon gravlax au sel bleu de Perse, crème au wasabi, coulis de betteraves

---

Bourguignonne d'escargots, oignons grelots, pain toasté

---

Velouté de topinambour, beurre vanillé, châtaignes torréfiés

### Plats Au Choix

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

---

Filet de bœuf Rossini, purée de courge, jus Albufera +12€

Jarret de veau confit, olives noires, soubise d'oignons de Roscoff,  
Portobello rôti, jus corsé

---

Gnocchi de pomme de terre à la truffe noire melanosporum +18€  
Crème au cresson, pistaches d'Iran, parmesan affiné

### 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 poires conférence, ganache chocolat Dulce, noix

---

Mousse au chocolat Guanaja 70%

---

Riz au lait Caius, chichi grillé

---

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

---

Fromages Brillat-savarin, condiment coings

# CAIUS

RESTAURANT

Smoked haddock tarama 12€ Palette Ibérique 16€

## Menu 58€ Per Person

### Choice of starters

Pâté en croute venison, duck foie gras, poultry, pistachios

---

Bourguignonne of snails, baby onions, toasted bread

---

Salmon gravlax with Persian blue salt, wasabi cream, beet coulis

---

Jerusalem artichoke soup, vanilla butter, roasted chestnuts

### Choice of dishes

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

---

Tournedos Rossini, Pumpkin purée, Albufera jus +€12

Veal shank confit, black olives, Roscoff onion soubise,  
roasted Portobello, hearty jus

---

Vegetarian: Potato gnocchi with black melanosporum truffle +€18  
Watercress cream, Iranian pistachios, aged Parmesan cheese

**Dish To Share 2 Person (off menu) 120 €**

Matured Metzger prime rib, potatoes, Béarnaise sauce

### Choice Desserts/Cheese

Conference pear tart, Dulce chocolate ganache, walnuts

---

Vanilla rice pudding, cocoa sauce, Corsican clementines, puffed rice tuile

---

Guanaja 70% chocolate mousse

---

**Kawa Caius: rice pudding, chocolate mousse, fruit salad**

---

**Cheese: Brillat-savarin, quince condiment**