

CAÏUS

RESTAURANT
By Francesco Garzone

À partager

Charcuterie du jour , olives, tarallini au vin blanc	18€
Pizzaladière , anchois, oignons, olives	14€
Tempura de pleurotes, sabayon ciboulette	14€

Entrées

Aubergine grillée , olives, tomate datterino, jus de légume	20€
Lotte Pochée , poivron de Piquillo, sauce fruit sec, poutargue	23€
Bombette à la braise , échine de cochon farcie, truffe d'été	21€
Bouchée à la reine , ris de veau, girolles, lait de poulet	28€

Plats

Gnocchis , réduction de poireaux au vin blanc, Guanciale et petits pois	30€
Poisson du Jour , sauce tomate, olives Taggiasche, tomates marinées	33€
Lapin farcie , sauce noisette, salade de lentilles	38€
Milanaise de veau , purée de pomme de terre, jus de viande aux câpres, salade	42€

À partager pour 2 personnes

Sole , façon Meunière, palourdes, salade, gratin de poireaux.	95€
Agneau Allaitons dans toutes ses parties, jus d'agneau, Salade, mille-feuilles de pomme de terre	120€

Desserts

Mille-feuilles aux myrtilles et vanille, sorbet aux myrtilles et anis étoilé	12€
Crèmeux au chocolat noir , framboises, hibiscus, sésame noir « S ÜVY »*	12€
Tartellette de figues , crème d'amande, Ricotta de chèvre	12€
Fromages du jour , confiture	14€
Tarte tatin aux pêches caramélisées , glace au fior di latte	26€

A partager pour 2 personnes

*S ÜVY : le goût du sucre, sans le sucre. Plus d'info « süvy.fr »

CAÏUS

RESTAURANT
By Francesco Garzone

To share

Charcuterie of the day , olives, tarallini	18€
Pizzaladière , anchoivies, onions, olives	14€
Oyster mushrooms Tempura , chive ciboulette	14€

Starters

Grilled eggplant , olives, datterino tomatoes, vegetable juice	20€
Poached monkfish , piquillo pepper, dried fruit sauce, bottarga	23€
Grilled bombette , pork neck, fried, summer truffle	21€
Bouchée à la reine , sweetbread, stuffed morels, poultry milk	28€

Main course

Gnocchi , leek in white wine reduction, Guanciale and peas	30€
Fish of the day , tomato s, Taggiasche olives, marinated tomatoes.	33€
Stuffed rabbit , hazelnut sauce, lentil salad	38€
Veal Milanese , mashed potatoes, caper veal jus, salad	42€

To share for 2 people

Sole , meunière style, clams, salad, leek gratin.	95€
Whole Allaiton lamb , roasted and braised cuts, lamb jus, Salad, layered potato mille-feuille	120€

Desserts

Blueberry and vanilla mille-feuille , blueberry and star anise sorbet	12€
Dark Chocolate Crémeux , raspberry, hibiscus, black sesame "SÜVY"*	12€
Fig tarts , almond cream, goat ricotta	12€
Cheese selection , jam	14€
Caramelized peach Tarte tatin , fior di latte ice cream	26€
To share for 2 people	

* **SÜVY** : The taste of sugar without the sugar, more info "süvy.fr"