

CAIUS

RESTAURANT

Starter, main course, dessert 58€.

**Starter, main course or
main course, dessert 48€.**

Lunch only

Charcuterie of the day, olives, white wine tarallini 18€

Starters

Perfect egg, oyster mushrooms, spinach, summer truffle

..

Poached monkfish, piquillo pepper, dried fruit sauce, bottarga

..

Knife-cut beef tartare, crusco pepper, giardiniera

Dishes

Mushroom lasagna, with two sauces

..

Fish of the day, tomato sauce, Taggiasche olives, marinated tomatoes

..

Free-range chicken, foie mousse, chicken juice, potato millefeuille

To share for 2 people

Not included in the set menu

Sole, meunière style, clams, salad, leek gratin.

75€

Desserts

Sbrisolona, prune and dried fruit, vanilla ice cream

..

Pavlova with seasonal fruit and sorbet

..

Cheese of the day, salad

CAIUS

RESTAURANT

Entrée, plat, dessert 58€
Entrée, plat ou plat, dessert 48€

Uniquement le midi

Charcuterie du jour, olives, tarallini au vin blanc 18€

Entrées

Œuf parfait, pleurotes, épinards, truffe d'été

..

Lotte pochée, poivron piquillo, sauce fruit sec, poutargue

..

Tartare de bœuf au couteau, poivron crusco, giardiniera

Plats

Lasagne aux champignons, aux deux sauces

..

Poisson du jour, sauce tomate, olives Taggiasche, tomates marinées

..

Poulet fermier, mousseline au foie, jus de poulet, millefeuille de pomme de terre

A partager pour 2 personnes

Hors formule

**Sole, façon Meunière, palourdes, salade,
gratin de poireaux. 95€**

Desserts

Sbrisolona, prune et fruit sec, glace vanille

..

Fromage du jour, salade

..

Pavlova aux fruits de saison, sorbet