

CAIUS

RESTAURANT
By Francesco Garzone

Menu dégustation en 5 temps **95€**
Accord des vins en 3 temps **45€**

À partager

Charcuterie du jour , olives, crackers au romarin	18€
Focaccia à la braise , mortadella	12€
Tempura de Choux Kalette , sauce noisette	13€

Entrées

Chou-fleur , moutarde, cima di rap	21€
Encornets veau framboise	23€
Bombette à la braise , échine de cochon farcie, truffes d'hiver	21€
Bouchée à la reine , ris de veau, artichauts baby, jus de légumes	28€

Plats

Cappelletti farcies foie gras langoustine , crème réduit, sauce foie gras	32€
Poisson du Jour , émulsion meunier, épinards, fenouilles	33€
Rouget , cardonccello palourdes, sauce bouillabaisse	41€
Agneau , scarola ; lait d'agneau	48€
Milanaise de veau , purée de pomme de terre, jus de viande aux câpres, salade	45€

À partager pour 2 personnes

Sole , Façon Meunière, palourdes, salade, gratin de poireaux.	95€
Pigeon en deux temps , Premier temps, cannelloni farcis aux deux sauces, deuxième temps, le pigeon, radicchio cuit et cru, salade de betteraves	110€

Desserts

Saint-honoré	14€
Mousse au chocolat , en différente consistance « SÜVY »*	14€
Baba , aux agrumes et crème anglaise « SÜVY »*	14€
Fromages du jour , confiture	14€
Soufflé noisette et orange , sorbet d'agrumes « SÜVY »*	26€

A partager pour 2 personnes (20 mn de préparation)

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

CAIUS

RESTAURANT
By Francesco Garzone

5 course – **Tasting menu 95€**
3 course – **Wine pairing 45€**

To share

Charcuterie of the day , olives, rosemary crackers	18€
Charcoal-grilled focaccia , mortadella	12€
Kalette col Tempura , halzenut sauce	13€

Starters

Cauliflower , mustard, cima di rapa	20€
Squid , veal, raspberry	23€
Bouchée à la reine , sweetbread, stuffed morels, poultry milk	28€
Charcoal-grilled Bombette , stuffed pork loin, winter truffles	21€

Main course

Capeletti stuffed with foie gras and langoustines , foie gras sauce	32€
Fish of the day , “meunier” emulsion, celery root, radish	33€
Red mullet , cardoncellos, clams, bouillabaisse sauce	50€
Lamb , scarola, lamb’s milk	48€
Veal Milanese , mashed potatoes, caper veal jus, salad	45€

To share for 2 people

Sole , meunière style, clams, salad, leek gratin.	95€
Pigeon in two courses , first course, stuffed cannelloni with two sauces, Second course, pigeon, radicchio cooked and raw, beet salad	110€

Desserts

Saint honoré ,	14€
Chocolate mousse , in different consistencies “S ÜVY”*	14€
Baba , citrus and custard « S ÜVY »*	14€
Cheese selection , jam	14€
Hazelnuts and orange soufflé , citrus sorbet « S ÜVY »*	26€

To share for 2 people (prepared in 20 mn)

* **S ÜVY** : The taste of sugar without the sugar, more info “süvy.fr”