

# CAÏUS

RESTAURANT  
By Francesco Garzone

**Menu dégustation** en 5 temps 95€

**Accord des vins** en 3 temps 45€

## À partager

<b>Charcuterie du jour</b> , olives, crakers au romarin	18€
<b>Focaccia à la braise</b> , mortadella	12€
<b>Tempura de Choux Kalette</b> , sauce noisette	13€

## Entrées

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

## Plats

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

## À partager pour 2 personnes

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

## Desserts

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

A partager pour 2 personnes (20 mn de préparation)

\*S ÜVY : le goût du sucre, sans le sucre. Plus d'info [« süvy.fr »](http://süvy.fr)