

CAIUS

RESTAURANT
By Francesco Garzone

Menu dégustation en 5 temps **95€**

Accord des vins en 3 temps **45€**

Entrée, plat, dessert 58€

Entrée, plat ou plat, dessert 48€

Uniquement le midi

Entrées

Chou fleur, moutarde, eau de cima di rapa

..

Oeuf poché, topinambour, épinards, pleurotes

..

Brandade de **C**abillaud, pain de mie, oignons

..

Vitello tonnato, roquette, oignons pickles, jus de viande

Plats

Gnocchi, Gorgonzola, champignons et jus d'oignon

..

Poisson du jour, sauce poireaux, brocolis

..

Filet de poulet, Fenouil, lait de poulet

..

Lasagne en cassette, bolognaise, sauce aurora

Desserts

Tarte tatin, crème d'Isigny

..

Fromage du jour, salade

..

Flan vanille, praliné à la noisette, "**S ÜVY**"*

A partager pour 2 personnes

Hors formule

Charcuterie du jour, olives, crackers romarin **18€**

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

***S ÜVY** : 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€

Starter, main course, dessert 58€.

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

Lunch only

Starters

Cauliflower, mustard, Cima di rapa water

..

Poached egg, jerusalem artichoke, spinach

..

Cod brandade, sandwich bread, onions

..

Vitello tonnato, aragula, pickles onions, meat juice

Dishes

Gnocchi, Gorgonzola, mushrooms and onion juice

..

Fish of the day, leeks sauce, broccoli

..

Chicken filet, fennel, chicken milk

..

Lasagna “en cassette”, bolognese, aurora sauce

Desserts

Caramelized apple Tarte tatin, Isigny cream

..

Vanilla flan, hazelnut praline “S ÜVY”*

..

Cheese of the day, salad

To share for 2 people

Not included in the set menu

Charcuterie of the day, olives, rosemary crackers 18€

Sole, meunière style, clams, salad, leek gratin. 95€

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