

CAÏUS

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 , guanciale	12€
Tempura de Choux Kalette , sauce noisette	13€

Entrées

Artichaut grillé , sabayon de ciboulette, truffes	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€
Ombrine , chou-fleur mariné, sauce à l'ail tranché à l'huile de ciboulette	33€
Rouget , cardonccello palourdes, sauce bouillabaisse	41€
Magret de cannette de Barbarie , blette, cappelletti au bouillon fumé	40€
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 « S ÜVY »*	14€
Baba , aux agrumes et crème anglaise « S ÜVY »*	14€
Fromages du jour , confiture	14€
Soufflé noisette et orange , 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 »