

CAÏUS

RESTAURANT
By Francesco Garzone

À partager pour l'apéritif

Charcuterie du jour, olives, crackers au romarin	18€
Focaccia à la braise, guanciale	12€
Tempura de fleur de courgette, farci à la ricotta	15€

À partager pour 2 personnes

Sole, Façon Meunière, palourdes, salade, gratin de poireaux.	95€
Côte de boeuf 900gr, Pomme de terre mitraille, salades, jus de viande	120€

Menu entrée, plat, dessert 69 euros

Entrées

- Artichaut grillé, sabayon de ciboulette, truffes
- Sèche, sauce tomate jaune, datterino marinée, olives
- Bombette à la braise, échine de cochon farcie, truffes d'hiver
- Bouchée à la reine, ris de veau, artichauts baby, jus de légumes (+ 4 euros)

Plats

- Cappelletti farcies foie gras langoustine, crème réduit, sauce foie gras
- Ombrine, artichaut barigoul, émulsion vin d'Arbois
- Rouget, cardonccello palourdes, sauce bouillabaisse
- Filet de cannette de Dombes, blette, cappelletti au bouillon fumé
- Milanaise de veau, purée de pomme de terre, jus de viande aux câpres, salade (+7euros)

Desserts

- Saint-honoré
 - Mousse au chocolat, en différente consistance « SÜVY »*
 - Baba, aux agrumes et crème anglaise « SÜVY »*
 - Fromages du jour, confiture
 - Soufflé noisette et orange, sorbet d'agrumes « SÜVY »*
- A partager pour 2 personnes (20 mn de préparation)

Entrée 24 euros, Plat 38 euros, Dessert 15 euros (hors supplément)

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