

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 cardonccello	13€

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
Seiche, 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

Cannelloni, farcie au haddock fumé, sauce « ajo blanco », poivron piquillo
Ombrine, artichaut barigoul, émulsion vin d'Arbois
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 »*
Sorbet clémentine, mousse de bergamote, crumble d'agrumes « 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 »