

CAIUS

RESTAURANT
By Francesco Garzone

À partager pour l'apéritif

Charcuterie du jour, olives, grissini	18€
Focaccia à la braise, guanciale	12€
Tempura de fleurs de courgette, farcie 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

Asperge verte, eau de poireaux, fèves et petit pois, poutargue
Seiche en bouillabaisse
Carpaccio de Picanha, béarnaise, champignon de Paris
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
Poisson du jour, moules, émulsion au safran et agretti
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

Milles feuilles, café, chocolat « SÜVY »*
Fraisier « SÜVY »*
Chou vanille et clémentine « 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 »