

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, Tomates marinées à l'huile de basilic	95€
Côte de boeuf 900gr, Pomme de terre mitraille, salades, jus de viande	120€

Menu entrée, plat, dessert 69 euros

Entrées

- Aubergines, tomates marinées, olives, jus de légumes
- Sashimi d'ombrine, poutargues, capucine
- Vitello tonnato, oignons pickles, jus de viande
- Bouchée à la reine, ris de veau, artichauts baby, jus de légumes (+ 4 euros)

Plats

- Cannelloni, farci au haddock fumé, sauce « ajo blanco », poivron piquillo
- Poisson du jour, artichaut, émulsion aux herbes
- 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, fraises « SÜVY »*
- Tiramisu « SÜVY »*
- Cannolo, ricotta, chocolat, orange « SÜVY »*
- Fromages du jour, confiture

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

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