

CAÏUS

RESTAURANT

Starters

Gaspacho Andalou	12€
Yellowtail tiradito , anticuchos style	18€
Roasted carrots , tarragon cream and feta	14€
Gravad lax salmon remoulade , beetroot	16€
Gasconne tourtière , mustard seed condiment & homemade pickles	18€
Bordelaise style egg mimosa , pepper confit & crispy ham chips	12€

Mains

Catch of the day	34€
Slow-cooked cod , Cauliflower cream, chicory & citrus butter	38€
Aveyron hand-cut sausage , Robuchon mash and pan jus	28€
Pithiviers , pork & foie gras	34€
Butcher's cut , eryngii, crushed potatoes and homemade Béarnaise	42€
7 hour veal chuck , roasted onion & red wine jus	38€
Chicken suprême , Fresh corn polenta, marjoram jus	28€
Orzo pastas otto , aged Comté	24€

Desserts

Gourmet Madeleine , coffee or tea « S ÜVY »*	9€
Thin apple tart « S ÜVY »*	15€
The big profiterole , ice cream & homemade chocolate sauce « S ÜVY »*	15€
Vanilla crème brûlée « S ÜVY »*	15€
Cheeses of the day , preserves	15€

*S ÜVY : the taste of sugar, without the sugar. More info at « süvy.fr »