

CAÏUS

RESTAURANT

Entrées

Gaspacho Andalou	12€
Tiradito de Sériole , façon anticuchos	18€
Carottes rôties , crème d'estragon et féta	14€
Rémoulade de saumon gravad lax , condiment à la betterave	16€
Tourtière Gasconne , condiment à la graine de moutarde & pickles maison	18€
Œuf mimosa à la Bordelaise , confit de poivrons & chips de jambon	12€

Plats

La pêche du jour	34€
Cabillaud basse température , crèmeux de chou-fleur, chicons & beurre d'agrumes	38€
La saucisse au couteau de l'Aveyron , purée Robuchon et jus gras	28€
Pithiviers , cochon & foie gras (30mn)	34€
La pièce du boucher , pomme de terre mitraille et Béarnaise maison	42€
Paleron de veau de 7h , champignon eryngii, oignon rôti & jus de vin rouge	38€
Suprême de volaille en ballotine , polenta de maïs frais, jus à la Marjolaine	28€
La pastasotto d'Orzo , vieux Comté	24€

Desserts

Madeleine gourmande , café ou thé « S ÜVY »*	9€
Tarte fine aux pommes « S ÜVY »*	15€
La grosse profiterole , crème glacée & sauce chocolat maison « S ÜVY »*	15€
Crème brûlée vanille « S ÜVY »*	15€
Fromages du jour , confiture	15€

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