

LE MIDI

MENU

Entrée / Plat ou Plat / Dessert - 22€*

* DU MARDI AU VENDREDI

Entrée / Plat / Dessert - 28€

ENTRÉES - 7€

Velouté de butternut, coriandre et praliné de graines de courges

Makis d'aile de raie, tartare d'algues et câpres, mousse de raifort

Œuf parfait façon meurette, croutons et bresaola

Pressé de cochon aux herbes, graines de moutarde et rémoulade d'endives

PLATS - 15€

Côtelettes d'agneau, écrasé de pommes de terre à l'huile d'argan et croustillant au romarin

Pavé de bar, embeurré de choux vert et sauce à l'échalotte

Chou-fleur rôti au ras el-hanout, sbrisolona aux amandes et sauce yaourt citron

Suggestion du jour

FROMAGES - 7€

Assiette de 3 fromages

DESSERTS - 7€

Poire pochée à l'hibiscus, mascarpone stracciatella

Moelleux à l'orange, marmelade au Campari et thym

Île flottante, crème anglaise à la verveine et caramel aux fruits de la passion

Café gourmand +2€

MENU ENFANT - 13€

Plat / Dessert / Sirop

SNACKING - 13€

DE 11H À 18H

Demander au bar

les Fauves .
www.lesfauves.fr

Provenances et allergènes : tous nos plats sont élaborés à base de produits frais de saison et notre viande est d'origine française • Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes tels que les céréales, le gluten, les crustacés, les œufs, les poissons et produits à base de poisson, les arachides, le soja, le lait (y compris lactose), les fruits à coques, le céleri et produits à base de céleri, la moutarde, les graines de sésame, les anhydride sulfureux et sulfites, le lupin et les mollusques et produits à base de mollusques. Si vous avez des doutes sur la composition des plats, n'hésitez pas à vous rapprocher de notre équipe • Prix nets hors boisson et par personne.