

LE MIDI

MENU

Entrée / Plat ou Plat / Dessert - 22€*

* DU MARDI AU VENDREDI

Entrée / Plat / Dessert - 28€

ENTRÉES - 7€

Bisque de crustacés, rouille safranée et croûtons au beaufort

Raviole végétale de chou-rave à la ricotta, salade de fenouil et gremolata

Crèmeux d'asperges au lait ribot, pickles de graines de coriandre et crackers au lin

Vitello Tonnato, cerfeuil et fleurs de câpres

PLATS - 17€

Tartare de canard à la mangue et sauge, salade de légumes croquants

Gambas au cognac, spaghettis et pesto à l'encre de seiche

Dahl de lentilles aux grenades, halloumi grillé et tombée de cerfeuil

Suggestion du jour

FROMAGES - 7€

Assiette de 3 fromages

DESSERTS - 7€

Gaufre moelleuse à la pistache, ganache chocolat noir

Tarte à la rhubarbe et chantilly à la Tonka

Tatin briochée au Calvados et croustillant aux amandes

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.

LUNCH

MENU

Starter / Main course or Main course / Dessert - 22€*

* FROM TUESDAY TO FRIDAY

Starter / Main course / Dessert - 28€

STARTERS - 7€

Shellfish bisque, saffron rouille and Beaufort croutons

Kohlrabi vegetable ravioli with ricotta, fennel salad and gremolata

Creamy asparagus with buttermilk, coriander seed pickles and flax crackers

Vitello Tonnato, chervil and caper blossoms

MAIN COURSES - 17€

Mango and sage duck tartare with crunchy vegetable salad

King prawns with cognac, spaghetti and squid ink pesto

Lentil dhal with pomegranate, grilled halloumi and wilted chervil

Dish of the day

CHEESE - 7€

3 french cheese selection

DESSERTS - 7€

Fluffy pistachio waffle, dark chocolate ganache

Rhubarb tart and Tonka whipped cream

Brioche tatin with Calvados and crunchy almonds

Café gourmand (coffee with treats) +2€

CHILDREN'S MENU - 13€

Main course / Dessert / Sirop

SNACKING - 13€

FROM 11 A.M. TO 6 P.M.

Ask at the bar

les Fauves .
www.lesfauves.fr