

# LE MIDI

## MENU

Entrée / Plat ou Plat / Dessert - 23 €\*  
\* DU MARDI AU VENDREDI

Entrée / Plat / Dessert - 29 €

### ENTRÉES - 8 €

Noix de saint Jacques marinée aux agrumes,  
butternut et sauce orange pain d'épices

Pain perdu, tarama de crevettes grises, poudre d'œuf aux algues

Soupe de pancetta grillée au maïs et choux kale

Bouillon de bœuf thaï à la citronnelle et lamelles de faux-filet

### PLATS - 18 €

Souris d'agneau confite à la menthe, risotto au céleri

Médallions de lotte, confiture de carottes et tombée de poireaux

Poêlée de Spätzle et champignons, crumble au Comté

Suggestion du jour

### FROMAGES - 7 €

Assiette de 3 fromages

### DESSERTS - 7 €

Gratin de fruits au romarin

Brownies au chocolat et noix de pécan, mousse caramel au beurre salé

Strudel de poires et kumquat à la réglisse

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 - 23€\***

\* FROM TUESDAY TO FRIDAY

**Starter / Main course / Dessert - 29 €**

### STARTERS - 8 €

Scallops marinated with citrus fruits, butternut and orange gingerbread sauce

French toast, gray shrimp tarama, egg powder with seaweed

Grilled pancetta soup with corn and kale

Thai beef broth with lemongrass and sirloin strips

### MAIN COURSES - 18 €

Lamb shank confit with mint, celery risotto

Monkfish medallions, carrot jam and fallen leeks

Pan-fried Spätzle and mushrooms, Comté crumble

Dish of the day

### CHEESE - 7 €

3 french cheese selection

### DESSERTS - 7 €

Rosemary fruit gratin

Chocolate and pecan brownies, salted butter caramel mousse

Pear and kumquat strudel with licorice

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