

LE MIDI

MENU

Entrée / Plat ou Plat / Dessert - 24 €*
* DU MARDI AU VENDREDI

Entrée / Plat / Dessert - 30 €

ENTRÉES - 9 €

Œuf parfait, kadaïf et crème de navets

Filets de maquereaux en escabèche, fenouil confit et Granny Smith

Salade d'asperges vertes aux noisettes et burrata

Poitrine d'agneau confite au sumac, petits pois à la menthe
et tuile de haricots coco

PLATS - 19 €

Saltimboccas de veau au Beaufort, coppa et sauge,
tombée d'épinards et asperges blanches

Filet de daurade grillée aux amandes, riz noir et sauce à la rhubarbe

Labné au citron, légumes glacés et galette de riz

Suggestion du jour

FROMAGES - 8 €

Assiette de 3 fromages

DESSERTS - 8 €

Banane flambée au rhum, cookies et chantilly

Millefeuille au pamplemousse et fraises

Moelleux à la pistache et gelée au basilic

Café gourmand +2 €

MENU ENFANT - 13 €

Plat / Dessert / Sirop ou jus de pomme

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 - 24€*

* FROM TUESDAY TO FRIDAY

Starter / Main course / Dessert - 30 €

STARTERS - 9 €

Perfect egg, kadaïf, and turnip cream

Mackerel fillets in escabeche, confit fennel, and Granny Smith apple

Green asparagus salad with hazelnuts and burrata cheese

Confit lamb breast with sumac, minted peas, and a bean tuile

MAIN COURSES - 19 €

Veal saltimboccas with Beaufort cheese, coppa and sage, wilted spinach and white asparagus

Grilled sea bream fillet with almonds, black rice and rhubarb sauce

Lemon labneh, glazed vegetables and rice pancake

Dish of the day

CHEESE - 8 €

3 french cheese selection

DESSERTS - 8 €

Banana flambée with rum, cookies and whipped cream

Grapefruit and strawberry mille-feuille

Soft pistachio cake with basil jelly

Café gourmand (coffee with treats) +2€

CHILDREN'S MENU - 13€

Main course / Dessert / Sirop

les Fauves .
www.lesfauves.fr