

# LE MIDI

## MENU

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

Entrée / Plat / Dessert - 30 €

### ENTRÉES - 9 €

Gravlax de merlan, céleri, Granny Smith et sésame

Sucrine, sauce tartare et vieille mimolette

Œuf dur, effiloché de cochon et jus réduit fumé

Crème de cocos de Paimpol, chou blanc, vierge d'herbes et pignons de pin

### PLATS - 19 €

Dos de lieu noir, mousseline de patate douce, beurre nantais, échalion confit

Carré de veau, haricots verts, jus de viande réduit et guanciale

Risotto aux champignons, crumble ail et persil, parmesan

Suggestion du jour

### FROMAGES - 8 €

Assiette de 3 fromages

### DESSERTS - 8 €

Tiramisu aux pommes Boskoop et caramel

Crème brûlée à la châtaigne et oranges confites

Ganache au chocolat et feuilleté aux épices

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€

Gravlax of whiting, celery, Granny Smith apple, and sesame

Sucrine lettuce, tartar sauce, and aged mimolette

Hard-boiled egg, pulled pork, and smoked reduced jus

Cream of Paimpol beans, white cabbage, herb vinaigrette, and pine nuts

### MAIN COURSES - 19€

Black pollock fillet, sweet potato mousseline, beurre nantais, and confit shallot

Veal rack, green beans, reduced meat jus, and guanciale

Mushroom risotto, garlic and parsley crumble, parmesan

Chef's special of the day

### CHEESE - 8€

3 french cheese selection

### DESSERTS - 8€

Tiramisu with Boskoop apples and caramel

Chestnut crème brûlée and candied oranges

Chocolate ganache and spiced puff pastry

Café gourmand (coffee with treats) +2€

### CHILDREN'S MENU - 13€

Main course / Dessert / Sirop

*les Fauves .*  
www.lesfauves.fr