

# LE MIDI

## MENU

**Entrée / Plat ou Plat / Dessert - 24 €\***

\* HORS WEEK-END ET JOUR FERIÉ

**Entrée / Plat / Dessert - 30 €**

### ENTRÉES - 9 €

Saumon, citron confit et pousses de frisée à l'huile d'olive

Poireaux brûlés, vinaigrette au lait fermenté et vieux comté

Œuf, pickles de radis, hollandaise à l'estragon et pain torréfié

Pressé de volaille à l'ail et au persil plat, siphon moutarde

Carpaccio de Saint-Jacques, condiment betterave fumée et huile de paprika +3 €

### PLATS - 19 €

Médaille de porc en croûte de ciboulette, panais et pancetta croustillante

Filet de poisson (selon arrivage), butternut, champignons de Paris et crème aux câpres

Magret de canard, caviar d'aubergines et sucrose au soja +6 €

Velouté de carottes, feta rôtie, crumble au romarin

Suggestion du jour

### FROMAGES - 8 €

Assiette de 3 fromages

### DESSERTS - 8 €

Mousse au chocolat et praliné

Poires pochées à la vanille, mousse de châtaigne

Clémentines et kiwis, sirop d'amande et passion, crème au zeste de citron vert

Café gourmand +2 €

### MENU ENFANT - 13 €

Plat / Dessert / Sirop

*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€\***

\* OUTSIDE WEEKENDS AND PUBLIC HOLIDAYS

**Starter / Main course / Dessert - 30 €**

### STARTERS - 9 €

Salmon, candied lemon, and frisée shoots with olive oil

Charred leeks, fermented milk vinaigrette, and aged Comté cheese

Egg, pickled radishes, tarragon hollandaise, and toasted bread

Pressed chicken with garlic and flat-leaf parsley, mustard foam

Scallop carpaccio, smoked beetroot condiment, and paprika oil +3 €

### MAIN COURSES - 19 €

Pork medallion in a chive crust, parsnip, and crispy pancetta

Fish fillet (depending on the catch), butternut squash,  
Paris mushrooms, and caper cream

Duck breast, eggplant caviar, and baby gem lettuce with soy sauce +6 €

Carrot velouté, roasted feta, and rosemary crumble

Dish of the day

### CHEESE - 8 €

3 french cheese selection

### DESSERTS - 8 €

Chocolate mousse and praline

Vanilla-poached pears with chestnut mousse

Clementines and kiwis, almond and passionfruit syrup, lime zest cream

Café gourmand (coffee with treats) +2 €

### CHILDREN'S MENU - 13 €

Main course / Dessert / Sirop

*les Fauves .*  
www.lesfauves.fr