

# LE MIDI

## MENU

Entrée / Plat ou Plat / Dessert - 24 €\*  
\* HORS WEEK-END ET JOUR FERIÉ

Entrée / Plat / Dessert - 30 €

### ENTRÉES - 9 €

Truite de Normandie en gravlax, crème fouettée à l'aneth, roquette et pignons de pin  
Œuf dit parfait, purée de brocolis, crème de fromage Castillonnette  
Tataki de bœuf mariné, sésame et mayonnaise au wasabi +3€  
Rillettes de safate, crème au raifort, pickles de carottes  
Asperges blanches, sauce mousseline au vinaigre de cidre, chou kale croustillant

### PLATS - 19 €

Filet de daurade grise, condiment fenouil à l'oseille, riz venere façon risotto  
Côte de porlin, jus réduit fumé,  
purée de pommes de terre au beurre noisette, croustillant de lard  
Araignée de veau en viennoise, échalotes confites, fèves vertes et purée de carottes +6€  
Velouté d'asperges blanches, siphon à l'estragon et crumble fromage  
Suggestion du jour

### FROMAGES - 8 €

Assiette de 3 fromages

### DESSERTS - 8 €

Carpaccio d'ananas, sirop safrané, chantilly citron vert et combava  
Lemon curd, crumble sablé aux amandes, petites meringues françaises  
Crèmeux chocolat noir, streusel au cacao, banane au rhum  
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 - 24€\***

\* OUTSIDE WEEKENDS AND PUBLIC HOLIDAYS

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

### STARTERS - 9 €

Normandy trout gravlax, whipped dill cream, arugula and pine nuts

Soft-cooked egg, broccoli purée, Castillonnette cheese cream

Marinated beef tataki, sesame and wasabi mayo +€3

Safate rillettes, horseradish cream, pickled carrots

White asparagus, mousseline sauce with cider vinegar, crispy kale

### MAIN COURSES - 19 €

Grey sea bream fillet, sorrel-fennel condiment, venere rice risotto-style

Porlin chop, smoked reduced jus, brown butter mashed potatoes, crispy bacon

Breaded veal araignée, confit shallots, green fava beans and carrot purée +€6

White asparagus velouté, tarragon espuma and cheese crumble

Dish of the day

### CHEESE - 8 €

3 Normandy cheeses selection

### DESSERTS - 8 €

Pineapple carpaccio, saffron syrup, lime and kaffir whipped cream

Lemon curd, almond shortbread crumble, mini French meringues

Dark chocolate cream, cocoa streusel, rum-infused banana

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