

LE MIDI

MENU

Entrée / Plat ou Plat / Dessert - 24 €*

* HORS WEEK-END ET JOUR FÉRIÉ

Entrée / Plat / Dessert - 30 €

ENTRÉES - 9€

Œuf mollet, fleurettes de chou-fleur rôties, crème de Livarot et graines de lin

Haddock et lentilles vertes aux carottes et oignons cuisinés à la crème fumée

Boudin noir et coings compotés, crackers, condiment à la moutarde de Normandie et huile de noix

Velouté de champignons de Paris, amandes torréfiées et petit chèvre rôti

PLATS - 19€

Côte de veau aux morilles, mousseline de panais et de pommes de terre +5 €

Médallions de porc normand en croûte de graines, jus aux échalotes, purée de rutabaga

Dos de lieu noir au chorizo, riz safrané et fondue de poireaux

Bouillon de légumes anciens, tofu crémeux et graines de courge

Suggestion du moment

FROMAGES - 8€

Assiette de 3 fromages

DESSERTS - 8€

Mont-Blanc, chantilly cacao, biscuit cuillère vanille et miel de châtaignier

Coing rôti, crumble de noisettes, crème anglaise à la cannelle et fromage blanc de Normandie

Fondant de patate douce, chantilly à l'orange et tuile dentelle

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 €

Soft-boiled egg, roasted cauliflower florets, Livarot cream and flax seeds

Smoked haddock with green lentils, carrots and onions cooked in smoked cream

Black pudding with stewed quinces, crackers, Normandy mustard condiment and walnut oil

Paris mushroom velouté, toasted almonds and roasted goat cheese

MAIN COURSES - 19 €

Veal chop with morel mushrooms, parsnip and potato purée +5€

Pork medallions in a seed crust, shallot jus and rutabaga purée

Pollock fillet with Normandy chorizo, saffron rice and leek fondue

Ancient vegetable broth, creamy tofu and pumpkin seeds

Dish of the day

CHEESE - 8 €

3 Normandy cheeses selection

DESSERTS - 8 €

Mont-Blanc, cocoa whipped cream, vanilla ladyfinger biscuit and chestnut honey

Roasted quince, hazelnut crumble, cinnamon custard and Normandy fromage blanc

Sweet potato fondant, orange whipped cream and lace tuile

Café gourmand (coffee with treats) +2 €

CHILDREN'S MENU - 13 €

Main course / Dessert / Sirop

les Fauves .
www.lesfauves.fr

Sources and allergens: all our dishes are made with fresh seasonal products and our meat is of French origin • Our dishes are likely to contain allergens such as cereals, gluten, shellfish, eggs, fish and fish products, peanuts, soya, milk (including lactose), tree nuts, celery and celery products, mustard, sesame seeds, sulfur dioxide and sulphites, lupine and shellfish and shellfish products. If you have any doubts about the composition of the dishes, do not hesitate to contact our team • Net prices excluding drinks and per person.