

LE MIDI

MENU

Entrée / Plat ou Plat / Dessert - 24 €*

* HORS WEEK-END ET JOUR FÉRIÉ

Entrée / Plat / Dessert - 30 €

ENTRÉES - 9 €

Foie gras de canard du Sud-Ouest mi-cuit, confiture d'oignons caramélisés, toasts + 3 €

Carpaccio de noix de Saint-Jacques, agrumes, huile de ciboulette et mayonnaise au citron

Salade de patates douces au miel, jeunes épinards, quinoa et scamorza,
vinaigrette au paprika fumé

Petit gratin dauphinois de pommes de terre et rutabaga, crème persillée, bacon croustillant

PLATS - 19 €

Dos d'églefin, sauce au Noilly, purée de brocolis, mini-carottes et pommes de terre vapeur

Filet de canard grillé, jus réduit aux myrtilles,
écrasé de pommes de terre à l'huile de noix, endive braisée

Quasi de veau, crumble de Grana Padano, risotto de fregola sarda aux trompettes de la mort + 5 €

Velouté d'épinards au lait de coco, feta rôtie et pois chiches grillés au curry

Suggestion du moment

FROMAGES - 8 €

Assiette de 3 fromages

DESSERTS - 8 €

Poire pochée au thé vert, crumble pistache, sauce caramel au poiré

Dacquoise, mousse aux noix, crème au beurre de cacahuète

Marbré au chocolat et marmelade à l'orange, chantilly au Grand Marnier

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.