

MIDI

MENU

Entrée / Plat ou Plat / Dessert - 26 €*

* HORS WEEK-END ET JOUR FÉRIÉ

Entrée / Plat / Dessert - 33 €

ENTRÉES - 10 €

Millefeuille de crabe au yuzu, courgettes marinées et crevettes

Carpaccio de veau, coulis de tomate et basilic, graines de sarrasin et condiment aigre-doux

Gaspacho de concombre, poivrons verts, petits pois, graines de courge et stracciatella crémeuse

Parmigiana d'aubergines, tomates, parmesan et sot-l'y-laisse de poulet confit +3 €

PLATS - 20 €

Lieu noir, vierge de légumes et crème d'artichaut

Presa de cochon ibérique, crème de chorizo et écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive

Dahl de lentilles corail, lait d'amande et condiment chimichurri

T-bone de veau, pommes grenailles, purée de courgette et sauce barbecue maison +7 €

Suggestion du moment

FROMAGES - 8 €

Assiette de 3 fromages

DESSERTS - 8 €

Pêches rôties au romarin, sablés diamant, glace au fromage blanc et miel

Ganache au chocolat noir, mousse noix de coco et rose des sables à la cannelle

Petit flan à l'orange, crème légère à la fraise et tuile citron

Café gourmand + 2 €

MENU ENFANT - 13 €

Poisson ou cochon, écrasé de pommes de terre ou pâtes (fregola sarda), dessert du moment, sirop ou jus de pomme fermier

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.