

MIDI

MENU

Entrée / Plat ou Plat / Dessert - 26 €*

* HORS WEEK-END ET JOUR FERIÉ

Entrée / Plat / Dessert - 33 €

ENTRÉES - 10 €

Millefeuille de crabe au yuzu, courgettes marinées et crevettes +3 €

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

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.

MIDI

MENU

Starter / Main Course or Main Course / Dessert – €26*

*EXCLUDING WEEKENDS AND PUBLIC HOLIDAYS

Starter / Main Course / Dessert – €33

STARTERS – €10

Crab millefeuille with yuzu, marinated courgettes and prawns +€3

Veal carpaccio, tomato and basil coulis, buckwheat seeds and sweet-and-sour condiment

Cucumber gazpacho, green peppers, peas, pumpkin seeds and creamy stracciatella

Aubergine parmigiana, tomatoes, parmesan and confit chicken oysters

MAIN COURSES – €20

Saithe, vegetable vierge sauce and artichoke cream

Iberian pork presa, chorizo cream and crushed potatoes with olive oil

Red lentil dahl, almond milk and chimichurri condiment

Veal T-bone, baby potatoes, courgette purée and homemade barbecue sauce +€7

Today's special

CHEESES – €8

Plate of 3 cheeses

DESSERTS – €8

Roasted peaches with rosemary, diamond shortbread biscuits, fromage blanc and honey ice cream

Dark chocolate ganache, coconut mousse and cinnamon cornflake rose

Small orange flan, light strawberry cream and lemon tuile

Café Gourmand +€2

CHILDREN'S MENU – €13

Fish or pork, crushed potatoes or pasta (fregola sarda), dessert of the day, syrup drink or farm apple juice

les Fauves.
www.lesfauves.fr

Origins and allergens: all our dishes are prepared using fresh seasonal produce, and our meat is of French origin • Our dishes may contain allergens such as cereals, gluten, crustaceans, eggs, fish and fish-based products, peanuts, soya, milk (including lactose), nuts, celery and celery-based products, mustard, sesame seeds, sulphur dioxide and sulphites, lupin, and molluscs and mollusc-based products. If you have any doubts about the composition of our dishes, please ask a member of our team • Net prices excluding drinks, per person.