Menu déjeuner
Du mardi au samedi midi
Amuse-bouche Entrée, plat, dessert, madeleine de la ruche Grise
(Sauf jours fériés)

Découverte	**59€**
Une découverte de notre univers en 4 services Midi et soir	
Accord mets et vins 3 verres	32€
Émotion	**69€**
Se laisser surprendre par la cuisine du Chef en 5 services Midi et soir	
Accord mets et vins 4 verres	41€
Le Grand Menu	**89€**
Notre grand menu pour découvrir la cuisine du chef en 6 services Uniquement le soir et dimanche	
Accord mets et vins 5 verres	48€
Menu Carte Entrée, plat, dessert	**70€**

Les menus sont proposés pour l'ensemble de la table
Allergies & intolérances

Des menus spéciaux sont adaptés à vos allergies et intolérances. La modification sur place du menu sans information au préalable ne pourra pas être garantie.

Le contenu du menu est susceptible d'être modifié en fonction des arrivages et de l'inspiration du chef Frédéric Barette. Les plats peuvent contenir un ou plusieurs allergènes. Le menu peut être adapté pour les personnes intolérantes au gluten, mais pas pour celles souffrant d'intolérance au lactose ni pour les végétaliens.

2024 Gault&Millau TABLE DE CHEF

MICHELIN 2025

tables & auberges DE FRANCE

Pour faire Plaisir

Miso de crevette grise, caviar de Hareng
Madeleine au miel de la Ruche Grise
Nounours Livèches

Le Grand Menu

Saint-Jacques Normande en deux services

- Carpaccio, vinaigrette beurre noisette, cristalline de chou
- Juste snackées, mousseux de barde, ketchup de betteraves

Thon de Bretagne maturé, émulsion de fenouil fermenté.

Le haddock JCDR raviole grasse poivre Timur, poudre de peau

Ris de veau Français Sauce BBQ, jus tranché à l'huile d'olive
(Uniquement dans le grand menu, supplément de 20€ dans les autres menu)
OU
Lieu jaune de pêche française, jus et mousseux d'arête

Craquant de chèvre de Canaples, gel de citron

Cacahouète salée, chocolat grand cru, glace Vanille de Tahiti
Ou
Mûre pure mûre

Gibier

Pâté croûte maison au foie gras, pistache, noisette, Cumberland
(Supplément dans le grand menu 5 €)

Lièvres à la royale 44€
(Supplément dans le grand menu 10€)

Le contenu du menu est susceptible d'être modifié en fonction des arrivages et de l'inspiration du chef Frédéric Barette. Les plats peuvent contenir un ou plusieurs allergènes. Le menu peut être adapté pour les personnes intolérantes au gluten, mais pas pour celles souffrant d'intolérance au lactose ni pour les végétaliens.

Horaires d'ouverture

Ouvert :

- Du **mercredi** au **dimanche midi**.

Fermé :

- Le **dimanche soir**.
- Le **lundi** , **Mardi**

Service du midi

🕛 **12h00 à 13h15** (dernière prise de commande)

Service du soir

🌙 **19h00 à 20h45** (dernière prise de commande)

Moyens de paiement

Nous acceptons :

- Carte Bancaire (CB)
- Visa
- American Express (Amex)
- Espèces
- Chèques

Votre réservation de coffret Cadeaux

Afin de vous garantir le meilleur accueil, les réservations s'effectuent **exclusivement en ligne**, sur www.lesorfevres.com, en indiquant le **numéro de votre bon**, et sous réserve des disponibilités.

Nous vous remercions de votre compréhension