

Menu déjeuner

Du mardi au samedi midi

Amuse-bouche Entrée, plat, dessert, madeleine de la ruche Grise
(Sauf jour férié)

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.



Pour faire Plaisir

Miso de crevette grise

Tartelette kimchi

Madeleine au miel de la Ruche Grise

Le Grand Menu

Saint-Jacques boulonnaise en deux services

- Carpaccio, vinaigrette beurre noisette, cristalline de choux
- Quenelle montée à chaud, bouillon de garbure

Le haddock JC DR raviole grasse poivre Timur, poudre de peau

Canard IGP de la maison Duperier Sauce BBQ, jus tranché à l'huile d'olive

(Uniquement dans le grand menu)

OU

Dos de lieu jaune breton, jus et mousseux d'arête et fenouillet,

Craquant de chèvre de Canaples, gel de citron

Cacahouète salé, chocolat grand cru, glace Vanille de Tahiti

Ou

Mûre pure mûre

Gibier

Pâté croute Monseigneur de valencienne 21€

(Supplément dans le grand menu 5 €)

Lièvres à la royale 44€

(Supplément dans le grand menu 25€)

Pithiviers de grouse sur commande 24H à l'avance

80€ Pour deux personnes

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 : **les réservations par téléphone ne pourront pas être prises en compte.**

To Delight the Palate

Grey Shrimp Miso

Kimchi Tartlet

Honey Madeleine with Honey from La Ruche Grise

The Grand Menu

Boulogne Scallops, Served in Two Courses

- Carpaccio, brown butter vinaigrette, translucent cabbage crisp
- Warm-emulsified scallop quenelle, garbure broth

JCDR Haddock

Rich ravioli, Timur pepper, haddock skin powder

Duperier Farm IGP Duck BBQ sauce, olive oil-finished split jus

(Available exclusively as part of the Grand Menu)

OR

Line-Caught Yellow Pollock from Brittany Fishbone jus and foam, fennel

Canaples Goat's Cheese Crisp Lemon gel

Salted Peanut, Grand Cru Chocolate Tahitian vanilla ice cream

OR

Pure Blackberry An expression of blackberry in its purest form

Game

Monseigneur Pâté en Croûte from Valenciennes — €21

(€5 supplement with the Grand Menu)

Lièvre à la Royale — €44

(€25 supplement with the Grand Menu)

Grouse Pithivier — €80 for two

Available to order with 24 hours' notice

The menu is subject to change depending on seasonal availability and the inspiration of Chef Frédéric Barette.

Dishes may contain one or more allergens. The menu can be adapted for guests with gluten intolerance, but unfortunately cannot be adapted for those with lactose intolerance or for vegans.

