

Menu déjeuner 38€

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

Émotion 69€

-Se laisser surprendre par la cuisine du Chef en 5 services
Midi et soir

Le Grand Menu 89€

-Notre grand menu pour découvrir la cuisine du chef en 6 services
Uniquement le soir et dimanche

Menu Carte Entrée, plat, dessert 80€

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

Pomme de terre, gelée de homard

Madeleine au miel de la Ruche Grise

Le Grand Menu

Saint-Jacques boulonnaise en trois services

- Carpaccio, vinaigrette beurre noisette, cristalline de choux
- Quenelle montée à chaud, bouillon de garbure
- Saint-Jacques snackée, choux fermentés

Le haddock JCDR raviole grasse poivre Timur, poudre de peau

Pomme de ris de veau français, jus très corsé, cœur de laitue rôti

(Uniquement dans le grand menu)

OU

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

Craquant de chèvre de Canaples, gel de citron

Cacahouète salé, chocolat grand cru, glace Vanille de Tahiti

Ou

Mûre pure mûre

A partir du 10 octobre

Saucisson de Lyon en brioche sauce meurette

Lièvres à la royale

Pithiviers de Grouse

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 Please

Potato, lobster jelly

Honey madeleine with honey from La Ruche Grise

The Grand Menu

Boulogne-sur-Mer scallops, served in three courses

- Carpaccio, brown butter vinaigrette, cabbage crisp
- Warm-set quenelle, garbure broth
- Seared scallop, fermented cabbage

JCDR haddock, peppered ravioli, Timur pepper, fish-skin powder

French veal sweetbread, intensely reduced jus, roasted lettuce heart
(*Grand Menu only*)

OR

Breton pollock fillet, fish-bone jus and foam, fennel, Paimpol coco beans

Canaples goat's cheese crisp, lemon gel

Salted peanut, grand cru chocolate, Tahitian vanilla ice cream

OR

Pure blackberry

From October 10

Lyon sausage in brioche, meurette sauce

Lièvre à la Royale (Royal-style hare)

Grouse Pithivier

The menu is subject to change depending on seasonal arrivals and Chef Frédéric Barette's inspiration.

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