

Découvrez et dégustez une suite de plats
Des nouvelles saveurs élaborées par le Chef
avec des produits frais et de saison

Laissez-vous tenter par un menu à l'aveugle

3 services	49€
4 services	59€
5 services	69€
7 services	93€

Nos menus

Sont proposés pour l'ensemble de la table, élaboré
Selon vos allergies et intolérances.

Si vous préférez nous vous proposons une

Carte

Entrées 23€

Saint-Jacques Boulonnaise juste raidie, neige de choux fleur

Raviole grasse de haddock, poudre de peau

Hareng, Pomme de terre, voile de soupe, mousseline de pommes
de terre brûlées

Pâté en croute Maison, sauce Cumberland, croquet de pied de
veau à la graine de moutarde

Plats 43€

Dos de Turbot sauvage, sauce savagnin, Cèleri confit Suppl.10€

Ris de veau croustillant, sauce poivre, pommes Murat

Filet de bœuf de race, pommes Soufflées, Poireaux confit sauce
corsée

Desserts 11€

Soufflé chocolat, glace chocolat

Mille feuilles vanilla Tahitensis
(à commander en début de repas 45 min)

Cassis sept 2022, glace livèche, craquant livèche

Formule déjeuner 32€

Entrée, plat et dessert

Choisi en fonction du marché et de la pêche

Servie du mercredi au vendredi

Amuse-bouche

Entrée

Pâté croute, monseigneur de Valenciennes, condiment

Cumberland

Plat

Dos de Poisson sauvage, sauce savagnin, Cèleri confit

Ou

Volaille fermière Pate jaune cuite en basse température Sauce

Albufera

Dessert

Cassis sept 2022, glace livèche, craquant livèche

Nos menus

Sont proposés pour l'ensemble de la table, élaborées selon vos allergies et intolérances.

Horaire

Du mardi soir au dimanche midi

12H00 à 13H30

Et

19H00 à 21H30

Dimanche soir, Lundi

Mardi midi

Pour toute réservation en ligne retrouvez nous
sur notre site

www.lesorfevres.com

Moyen de Paiement

Carte bleu, Amex, Cheque, Espèces

Heure de Fermeture

Le midi à 15h00 Sauf dimanche

Le soir à 23h45