

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€
Menu Truffe	129€

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 cuite sur coque, salade truffée

Ravioles grasses de Haddock, poudre de peau

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

Berlingo truffé et chèvre de Canaple, bouillon de poule

Plats 43€

Dos de Cabillaud de ligne, sauce Savagnin, confit de céleri,
racines de poireaux frits

Ris de veau croustillant, sauce truffe, bouchons de pommes de
terre rôtis

Filet de Sole sauvage Bonne Femme

Desserts 11€

Soufflé chocolat, glace chocolat

Mille feuilles vanilla Tahitensis

(à commander en début de repas 45 min)

Formule déjeuner 32€

Entrée, plat et dessert

Choisi en fonction du marché et de la pêche

Servie du mercredi au vendredi

Amuse-bouche

Entrée

Raviole grasse de haddock, poudre de peau

Ou

Canon D'os à moelle, gratiné à la crème d'ail, grosse tartine

Plat

Petit pain de Saint-Jacques, sauce savagnin, Cèleri confit

Ou

Magret de canard IGP, légèrement fumé, sauce aigre douce

Dessert

Crème brûlée vanilla Tahitensis

Nos menus

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

Horaires

Du mardi soir au dimanche midi

12H00 à 13H30

Et

19H00 à 21H30

Fermé le Dimanche soir, Lundi midi et soir et le

Mardi midi

Pour toute réservation en ligne retrouvez nous

sur notre site

www.lesorfevres.com

Moyens de Paiement

Carte bleu, Amex, Cheque, Espèces

Heure de Fermeture

Le midi à 15h00 Sauf dimanche

Le soir à 23h45

Réouverture le Mardi 17 Janvier