

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	47€
4 services	59€
5 services	66€
7 services	91€

Nos menus

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

Si vous préférez nous vous proposons une
Carte

Entrées 23€

Raviole grasse de haddock, poudre de peau

Homard bleu, bouillon, glace homard, peau de homard
Suppl. 10€

Escalope de foie gras servie chaude de chez Duprier, tomate
juillet 2022

Gambas sauvage, persil sauvage, écume d'ail fumée maison

Plats 41€

Dos de cabillaud Gold , mousseline d'épinards au vinaigre

Ris de veau croustillant, jus à la truffe d'été juillet 2022, oignons
doux

Pigeon fermier de Houlier, betterave pression, sauce poivre vert
sauvage

Desserts 11€

Soufflé chocolat, glace chocolat

Figue confit, sabayon cointreau

Myrtilles au jus, glace livèche, craquant livèche

La formule déjeuner 32€

Entrée, plat et dessert

Choisi en fonction du marché et de la pêche

Servie du mercredi au vendredi

Entrée

Raviole grasse de haddock

Où

Canon d'os à moelle gratiné à la crème d'ail

Plat

Dos de poisson rôti, légumes croquants, mousseline de carcasse

Où

Suprême de poulet fermier, jus corsé, espuma au chèvre de

Canaple

Dessert

Myrtilles au jus, glace livèche, craquant livèche

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

Dimanche soir, Lundi

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