

Les menus sont pour l'ensemble de la table

Menus surprises en dégustation

Menu Carte Blanche 47€

3 services Entrée, plat, dessert

Menu Carte Blanche 59€

4 services 2 Entrées, plat, dessert

Menu Carte Blanche 66€

5 services 2 entrées, 2 plats, 1 dessert

Formule Déjeuner 32€

Entrée, plat, dessert

Servie du mardi Au vendredi Midi

Amuse-bouche

Tuile soufflée satay

Tartelette ail des ours

Bille avocat, nori

Carte

Entrées 21€

Tourteaux, mousseux de lait ribot, artichaut

Raviole grasse de haddock, poudre de peau

Homard bleu, ketchup de betterave, salade croquante d'asperges
sauvage Suppl. 10€

Gnocchi aux vieux parmesan, mousseux de truffe d'été

Plats 39€

Petit pain de Saint-Jacques, mousseline de jus de poisson

Bar Rôti, asperges vertes Vaucluse, mousseline au savagnin

Ris de Veau Français, cuit croustillant, asperges sauvages, jus corsé

Canard fermier juste fumé, jus de carcasse corsé

Desserts 10€

Soufflé chocolat, glace chocolat

Opaline verte, fromage blanc, menthe poivrée

Fraises gariguettes au jus, sorbet chocolat, tuile hérisson

Horaire

Du Mardi soir au dimanche midi

12H00 à 13H30

Et

19H00 à 21H00

Dimanche soir, Lundi et

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