

Les menus sont pour l'ensemble de la table

Menu Carte Blanche 42€

3 services

Menu Carte Blanche 59€

4 services

Menu Carte Blanche 83€

7 services

Menu plat, dessert 29€

Servi uniquement le midi du mardi au vendredi

Amuse-bouche

Bille de betterave
Tuile soufflée estragon
Chips de jus de poisson , satay

Entrées 21€

Ravioles grasses de haddock, poudre de peau

Escalope de foie gras chaud Duplantier, persil fin et graine de persil

Crème d'avocat au citron, Dormeur, sabayon froid au citron, tuile de sésames

Carpaccio de homard bleu au citron caviar et coriandre

Condiment ketchup suppl. 7€

Plats 35€

Ris de veau Français, cuit croustillant, poudre de moutarde fumée, oignons doux

Dos de cabillaud de ligne rôti, sabayon au savagnin, petit pois à la truffe d'été et mouron des oiseaux

Pithiviers de canard Duplantier et foie gras, jus corsé aux myrtilles

Dos de flétan en écaille de pomme de terre, mousseline de homardine, épinard cru cuit

Desserts 9€

Soufflé chocolat, crème crue (pour deux personnes)

Citron, vanille, laurier

Framboise , chocolat, craquant

Glace au Pralin de cacahouète, crème anglaise au chèvre

Du Mardi Au dimanche Midi

Fermer jeudi midi

De 12H00 à 13H30

Et

19H00 à 21H30

**Pour Plus de renseignement n'hésitez pas à nous
joindre**

Tel : 0322923601

Mail : resto-lesorfevres@orange.fr

**Pour toute réservation en ligne retrouver nous sur
notre site**

www.lesorfevres.com



La passe sanitaire est obligatoire

