

Les menus sont pour l'ensemble de la table

**Menu Carte Blanche 45€**

3 services

**Menu Carte Blanche 59€**

4 services

**Menu Carte Blanche 87€**

7 services

**Menu truffe Melanosporum 125€**

6 services

**Amuse-bouche**

Bille aux noris  
Tuile soufflée Livèche  
Chips de jus de homard, satay

**Entrées 21€**

Saint-Jacques Normande cuites à plats, tomate juin 2021

Raviole de truffe noir et chèvre de Canaple, mousse de pain aux truffes de chez sylvain Hiriart Suppl. 6 €

Parfait de foie gras Duplentier, mousseux aux truffes

Tourteau, avocat, citron, sésames

**Plats 39€**

Filet de Bœuf de salers Wellington, sauce au poivre fleur Français

Dos de Bar de sauvage, poireaux confits à la sauce Clarence  
Avec truffe suppl.12€

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

Darne de Turbot sauvage, pomme mille-feuille, sauce mousseuse au  
vin jaune

**Desserts 9€**

Soufflé chocolat, crème crue

Tout Chocolat

Passion, laurier, ananas

Du mardi midi Au dimanche Midi

[www.lesorfevres.com](http://www.lesorfevres.com)

De 12H00 à 13H30

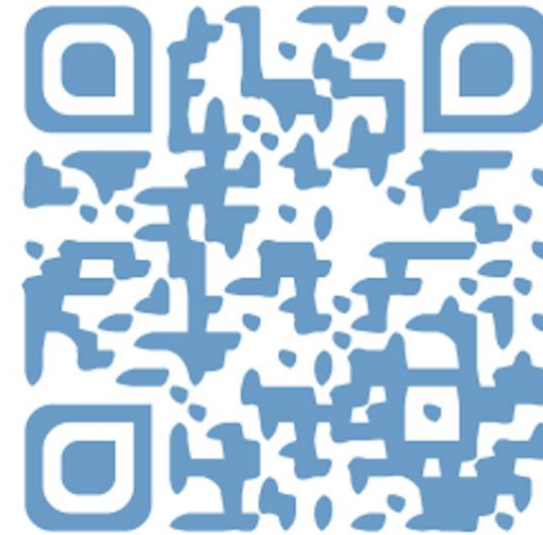
Et

19H00 à 21H30

Pour plus de renseignements n'hésitez pas à nous  
joindre

Tel : 0322923601

Mail : [resto-lesorfevres@orange.fr](mailto:resto-lesorfevres@orange.fr)



La passe sanitaire est obligatoire

Pour toute réservation en ligne retrouvez nous sur  
notre site