

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

De 12H00 à 13H30

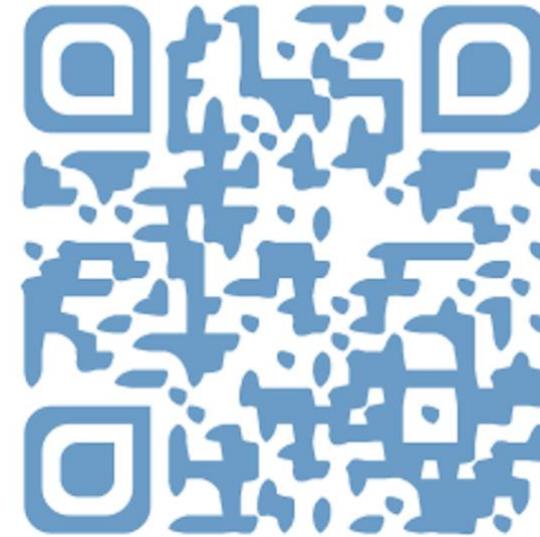
Et

19H00 à 21H30

Pour plus de renseignements n'hésitez pas à nous
joindre

Tel : 0322923601

Mail : resto-lesorfevres@orange.fr



La passe sanitaire est obligatoire

Pour toute réservation en ligne retrouvez nous sur
notre site