

ORIZHON

À la carte

Pour commencer

- Couteaux de mer, concombre frais et pickles, salicorne et basilic citron vert - 11€
- Magret de canard froid, miso blanc, chou rave, houmous de haricot blanc et estragon - 12€
-  Betteraves nouvelles, fromage de brebis du Cap, citron et salade à la tagette - 10€

Le principal

- Duo de cochon fermier, courgettes, blé ancien, sauce piquillos citronnée - 24€
-  Galette de blette et quinoa, légumes du moment et sauce beurre noisette et câpres - 19€
- Poulpe caramélisé, radis daikon, oignon cebette et sauce lacto-fermentée - 24€
- Retour de pêche, haricots verts et chou tatsoi, boulgour, sauce aux coquillages - 25€

UNE CRÈME DE POMME DE TERRE ACCOMPAGNE TOUS NOS PLATS

La touche finale

- Sélection de 4 fromages accompagnée de sa compotée - 9,5€
- Les cerises fraîches et sorbet, fenouil caramélisée et crumble flocon de céréales - 9,5€
- Chocolat noir, caramel, sorbet cacao et croustillant au beurre salé - 9,5€
- Rhubarbe pochée, yaourt grecque d'Esquibien, sorbet hibiscus et tuile aux graines - 9,5€



Suivez-nous :
orizhon-restaurant