



À la carte

Pour commencer

Sashimi de lieu jaune, navet boule d'or, oseille et vinaigrette fruit de la passion - 12€

Potimarron fondant, boudin noir, graines de tournesol, sauce au beurre noisette - 12€

 Œuf Parfait Bio, céleri rave, pickles de girolles, noisette torréfiée - 12€

Le principal

Épaule de cerf confite, courges et pois chiches, jus à l'orange et pignons de pin - 24€

 Oignon rosé confit, cake au sarrasin, champignons, chips de fromage, demi-glace végé - 20€

Encornets à la plancha, mille-feuille de patate douce, chou-rave, espuma à la coriandre - 22€

Retour de pêche, choux, farce au boulgour et coques, écume au curry de Bombay - 25€

UNE CRÈME DE POMME DE TERRE ACCOMPAGNE TOUS NOS PLATS.

La touche finale

Sélection de quatre fromages accompagnée de sa compotée - 10 €

Pommes acidulées et pochées au sarrasin, galette, miso d'orge et sorbet au cidre - 10 €

Mascarpone allégé, crumble au cacao, chocolat noir, amaretto et glace au café arabica - 10 €

Crèmeux citron, cake à l'orange, sorbet mandarine, clémentines, tuile dentelle au yuzu - 10 €

Pensez aux vins de dessert pour accompagner votre fin de repas.



Suivez-nous :
orizhon-restaurant