



À la carte

Pour commencer

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

Endives, croustillants de lard de Colonnata, pesto de graines de courge et safran - 12€

 Poires de terre rôties et pickles, fromage frais, crumble de noisette et roquette - 12€

Le principal

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

 Galette de carottes, pakchoï grillé, courges, cacahuètes et jus réduit de carottes - 20€

Noix de St Jacques, légumes racines rôtis, fenouils, sauce chorizo - 27€

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 €

Moelleux haricots azuki, truffes de patate douce au chocolat noir, sorbet cacao - 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