

ORIZHON

À la carte

Pour commencer

Pressé d'aile de raie, raita et rubans de concombre pickles - 14€

Tataki de bœuf, vinaigrette soja-gingembre, shizo vert - 13€

 Aubergine confite, fromage de brebis de Beuzec, origan frais et noisettes - 13€

Le principal

Poitrine de porc bio confite, brocoli rôti, oignon grillé, jus corsé au miso d'orge - 24€

 Cromesqui de riz au comté, légumes estivaux, émulsion à la ciboulette. - 20€

Lieu jaune, fenouil grillé, boulgour aux amandes et citron confit, écume de jus de moules - 25€

Sardines grillées, courgettes et tomates cerises blé ancien, vinaigrette à la bonite fumée - 22€

UNE CRÈME DE POMME DE TERRE ACCOMPAGNE TOUS NOS PLATS.

La touche finale

Sélection de quatre fromages accompagnée de sa compotée - 10 €

Rhubarbe confite, yaourt grec d'Esquibien, sorbet menthe verte, feuille de meringue - 10 €

Gavotte au cacao, crème légère au sarrasin, sauce chocolat et glace au blé noir - 10 €

Abricots rôtis, crémeux au caramel, sarriette et sorbet à l'abricot - 10 €

Chaque assiette est une création pensée dans son ensemble. Afin de respecter le travail de notre cheffe et l'équilibre de ses créations, nous ne réalisons pas de modification de convenance de sur nos plats. Les allergies alimentaires sont bien entendu prise en compte avec la plus grande attention. Nous vous remercions de votre compréhension.