

ORIZHON

À la carte

Pour commencer

- Endives confites à l'orange sanguine, crumble champignons, sauce miso de riz - 10€
- Chiffonnade de boeuf Angus confit, panais, sauce barbecue aux dattes - 11€
- Huitres de l'île de Sein (2 natures et 3 cuisinées), pomelo, calamansi, poivre de Timut- 13€

Le principal

- Quasi de veau, crème de chou rouge, blette, jus de viande acidulé, croustillant polenta - 22€
- Noix de Saint-Jacques grillées, asperges blanches de la Torche, haricot rouge au lard - 26€
- Assiette végétarienne, légumes et céréales du moment suivant l'inspiration de la cheffe - 18€
- Lieu jaune côtier, carottes, cresson, jus brun de poisson - 23€

UNE CRÈME DE POMME DE TERRE ACCOMPAGNE TOUS NOS PLATS

La touche finale

- Sélection de 4 fromages accompagnée d'un chutney framboise - 8€
- Sphère chocolat, praliné, cœur coulant passion ananas - 9€
- Fin mille-feuille, bananes flambées au vieux rhum, ganache légère aux épices - 9€
- Verrine citron jaune, ganache légère mascarpone, biscuit limoncello, feuille meringuée - 9€



Suivez-nous :
orizhon-restaurant