

ORIZHON

À la carte

Pour commencer

-  Betterave confite, sauce vierge framboise, écume de chèvre et graines torrifiées - 10€
- Tarte fine de melon, ventrèche de cochon affinée, sarriette d'été et vieux balsamique - 12€
- Crudo de truite bretonne, fenouil, tagette, gingembre confit et chips de sarrasin - 13€

Le principal

- Quasi de veau, sarrasin, tomate grillée, champignon au vinaigre, livèche et jus de viande - 25€
- Lieu jaune, poivrons confit, riz bambou, coriandre et sauce moqueca - 25€
-  Steak d'aubergine grillée, lentilles au citron confit, fêta et confiture de tomate - 19€
- Sardines grillées, courgettes, sauce vierge aux haricots azuki, herbes et huiles d'olive - 20€

UNE CRÈME DE POMME DE TERRE ACCOMPAGNE TOUS NOS PLATS

La touche finale

- Sélection de 4 fromages accompagnée d'une compotée prune - 9€
- Verrine mirabelles, granola au miel du Cap Sizun et yaourt de la ferme Esqui Bio - 9,5€
- Chocolat Noir 69% en crémeux et en ganache légère, praliné amande et noisette - 9,5€
- La figue de Solliès rôti, crumble de sésame noir et crème glacé pistache - 9,5€



Suivez-nous :
orizhon-restaurant