



ORIZHON

À la carte

Pour commencer

-  Céleri rave confit et cru, pesto graines de courge et espuma moutarde - 11€
- Magret de canard en fines lamelles, patate douce, piment doux, herbes et ail confit - 13€
- Sashimi de dorade royale, courge spaghetti, sauce vierge orange et maquereaux fumés - 13€

Le principal

- Steak de boeuf bio fermier, panais grillé et confit, condiment cacahuète, jus de viande - 25€
- Filet de bar, poireaux d'automne, coquillages et orge perlé, sauce calamanci - 25€
-  Cèpes grillés, courge de Nice, panais, blé ancien et miso d'orge - 19€
- Noix de St Jacques snakées, courge longue de Nice, choux de Bruxelles et sauce miso - 28€

UNE CRÈME DE POMME DE TERRE ACCOMPAGNE TOUS NOS PLATS

La touche finale

- Sélection de 4 fromages accompagnée d'une coulis prune - 9,5€
- Fraîcheur de fin de repas autour de la clémentine, citron jaune et coriandre - 9,5€
- Chocolat Noir 69% en crémeux et en ganache légère, praliné amande et noisette - 9,5€
- Pommes caramélisées, fève de tonka, tagette et croustillant feuilleté - 9,5€



Suivez-nous :
orizhon-restaurant