

ORIZHON

À la carte

Pour commencer


 Radis daikon rôtis, biscuit aux flocons de céréales, béarnaise allégée - 11€

Endive confite et grillée, jambon speck, vinaigrette jus de viande et graine de tournesol - 13€

Sashimi de dorade royale, courge spaghetti, sauce vierge orange et maquereaux fumés - 14€

Le principal

Gigot d'agneau, salsifis, raisins confits, yuzu et sauce lait ribot - 25€

 Les courges d'hiver, orge perlé au kumquat, ricotta et sauce sumac sésame - 19€

Poulpe caramélisé, oignons frits, pois chiche et sauce à l'orientale - 24€

La pêche du jour, betteraves, écume oseille et tuile pavot - 25€

UNE CRÈME DE POMME DE TERRE ACCOMPAGNE TOUS NOS PLATS

La touche finale

Sélection de 4 fromages accompagnée d'une compoté prune - 9,5€

Fraîcheur de fin de repas autour de la clémentine, citron jaune et coriandre - 9,5€

Dulce de lèche en crémeux, espuma et pop corn de sarrasin, biscuit chocolat - 9,5€

Pommes caramélisées, fève de tonka, fleurs de tagette et croustillant feuilleté - 9,5€



Suivez-nous :
orizhon-restaurant