ORIZHON

À la carte

Pour commencer

Asperges vertes, ail des ours, boulgour noix de cajou, sauce yourt grec d'Esquibio - 11€
Les huitres de l'île de Sein, 3 natures et 3 cuisinée froide (calamanci, pomelos, timut) - 13€
Noix de St-Jacques snackée, topinambours, citron confit et café - 14€

Le principal

Cochon bio de la ferme du Gorré, asperge blanche de la torche et jus viande au cidre - 25€
Céleri rave, pâtes au pesto graines de courge, croustillant au fromage - 19€
Poulpe caramélisé, oignons frits, pois chiche et sauce à l'orientale - 24€
La pêche du jour, poireaux grillés, radis meat, kiwi et sauce curry - 25€

UNE CRÈME DE POMME DE TERRE ACCOMPAGNE TOUS NOS PLATS

La touche finale

Sélection de 4 fromages accompagnée d'une compoté pêche - 9,5€
Fleur meringuée citron vert, entremet noix de coco et fruit de la passion - 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