



# ORIZHON

## À la carte

### Pour commencer

-  Asperges vertes, ail des ours, boulgour noix de cajou, sauce yourt grec d'Esquibio - 11€
- Endive confite et grillée, jambon speck, vinaigrette jus de viande et graine de tournesol - 13€
- Noix de St-Jacques snackée, topinambours, citron confit et café - 14€

### Le principal

- Quasi de veau, déclinaison de courge et jus de viande aux agrumes - 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, poireaux grillés, 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 prune - 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