



# ORIZHON

## *À la carte*

### Pour commencer

-  Asperges vertes, ail des ours, boulgour noix de cajou, sauce yaourt grec d'Esquibio - 11€
- Les huitres de l'île de Sein, 3 natures et 3 cuisinée froide ( calamanci, pomelos, timut ) - 13€
- Gravlax de lieu jaune, betteraves au vinaigre de merlot, chips de riz et poivre de cassis - 13€

### 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 nouveaux, quinoa, noix de pécan et sauce piquillos lardés - 24€
- La pêche du jour, chou pointu, millet, amandes et sauce hollandaise à l'orange sanguine - 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€
- Poire confite, vinaigrette miel, biscuit aux graines de fenouil et sorbet poire - 9,5€



Suivez-nous :  
orizhon-restaurant