



# ORIZHON

## À la carte

### Pour commencer

-  Asperges vertes, ail des ours, boulgour noix de cajou, sauce yaourt grec d'Esquibio - 11€
- Carpaccio de veau, pickles d'artichaut, St marcellin local, pistache et oseille - 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€
-  Courgettes grillées, risotto de petite épeautre, cajun, citron confit et sauce au miso - 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€
- Fraise et rhubarbe, blanc manger citron vert, crème glacée au poivre d'Andaliman - 9,5€
- Fondant au chocolat noir, crumble flocon de céréale, sorbet cacao et tuile grue - 9,5€
- Poire confite, vinaigrette miel, biscuit aux graines de fenouil et sorbet poire - 9,5€



Suivez-nous :  
orizhon-restaurant