

# ORIZHON

## À la carte

### Pour commencer

 Fenouil confit et cru, guacamole anisé, tartare d'algues et croustillant au blé noir - 11€

Carpaccio de veau, pickles d'artichaut, St marcellin local, pistache et oseille - 13€

Moules de bouchot, condiments câpres, cornichons, concombre et écume coquillage curry - 12€

### Le principal

Steak de boeuf BIO, oignon confit, petits pois, orge perlé, jus à la baie rose - 25€

 Courgettes grillées, risotto de petite épeautre, cajun, citron confit et sauce au miso - 19€

Sardines grillées, aubergines, petit haricots blanc, sauce satay à la cacahuète - 20€

La pêche du jour, carottes nouvelles de la ferme, sauce vinaigré à la mangue et shiso vert - 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 en neige 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€

Cerise en compote et sorbet, chocolat blanc, cardamome - 9,5€



Suivez-nous :  
orizhon-restaurant