

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€

 Haricots verts, frégolas sarda, olives et sauce à la tomate confite - 19€

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

La pêche du jour, courgettes et pois gourmands, boulgour, émulsion vinaigré mangue- 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 et tuile cacao - 9,5€

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



Suivez-nous :
orizhon-restaurant