



ORIZHON

À la carte

Pour commencer

-  Fenouil confit et cru, guacamole anisé, tartare d'algues et croustillant au blé noir - 11€
- Effiloché de porc confit, sauce vierge aux poivrons, coriandre et chips de polenta - 12€
- Moules de bouchot, condiments câpres, cornichons, concombre et écume coquillage curry - 12€

Le principal

- Steak de boeuf BIO, chou pointu confit, blé, condiment abricot et espuma à l'ail noir - 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'un chutney poire - 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€
- Pêche, menthe de saison, sorbet yuzu et gavotte - 9,5€



Suivez-nous :
orizhon-restaurant