

ORIZHON

À la carte

Pour commencer



Cake aux girolles, chou rave, béarnaise allégée à l'estragon - 12€

Effiloché de porc confit, sauce vierge aux poivrons, coriandre et chips de polenta - 12€

Thon rouge mariné à la sauce soja, melon, sésame - 13€

Le principal

Magret de canard, betteraves rôties, nectarine et jus acidulé au vinaigre de Porto - 25€



Blé ancien cuisiné comme un risotto, aubergines, shiso et sauce oignon caramélisé - 19€

Sardines grillées, fenouil, lentilles, confiture de tomate et vinaigrette au rau ram - 20€

Lieu jaune de ligne, quinoa aux tomates cerises, courgettes et sauce au chorizo - 25€

UNE CRÈME DE POMME DE TERRE ACCOMPAGNE TOUS NOS PLATS

La touche finale

Sélection de 4 fromages accompagnée de sa compotée - 9,5€

Framboise fraîches et en sorbet, sumac et croustillant aux amandes - 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