

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€

Filet de barbie, courge, haricots coco, sauce à l'anchois - 26€

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€

Tuile et crémeux caramel, ganache légère aux sarrasin et glace whisky Eddu - 9,5€

Figues fraîche et rôties au sucre muscovado, financier graine de courges, sorbet yourt - 9,5€



Suivez-nous :
orizhon-restaurant