

# ORIZHON

## À la carte

### Pour commencer



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

Confit froid de boeuf Angus bio, fleurette et taboulé de chou fleur, citron confit - 12€

Crudo de pagre de ligne, maïs grillé, vinaigrette lait de coco et livèche - 13€

### Le principal

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



Blé ancien cuisiné comme un risotto, légumes automnale, espuma beurre noisette - 19€

Noix de St Jacques snackées, panais au beurre noisette, riz noir et émulsion câpres - 27€

Filet de barbue, courge butternut, haricots coco de Paimpol, 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€

Biscuit chocolat noir, crumble cacahuète, gavotte et sorbet cacao - 9,5€

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

Figues fraîche et rôties, financier graine de courges, sorbet yaourt - 9,5€



Suivez-nous :  
orizhon-restaurant