



# ORIZHON

## À la carte

### Pour commencer

-  Les radis du moment, condiment faisselle, noisette et gingembre confit - 11€
- Confit froid de boeuf Angus bio, fleurette et taboulé de chou fleur, citron confit - 12€
- Pagre de ligne grillé à la flamme, navet boule d'or, vinaigrette fumée et ciboulette - 13€

### Le principal

- Gigot d'agneau, céleri rave, courge spaghetti et jus court aux épices - 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€
- Saint Pierre, courge de Nice, pak chöi, miso et hollandaise au calamanci - 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€
- La pomme en tartare et poché, sorbet yuzu et poivre de timut - 9,5€



Suivez-nous :  
orizhon-restaurant