


ORIZHON

À la carte

Pour commencer


 Endive confite au safran, écume coriandre, citron et amarante - 11€

Poitrine de porc de la ferme, chou romanesco, condiment à la datte et graine de courge - 12€

Pagre de ligne grillé à la flamme, navet boule d'or, vinaigrette fumée et ciboulette - 13€

Le principal

Rumsteck de boeuf, mille feuilles de patate douce, ciboule et vinaigrette jus de viande - 25€

 Beignet de betterave et pois chiche, chou pé-tsai grillé, sauce satay au sésame - 19€

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

Filet de lieu jaune, courge de Nice, pak chöi, miso et hollandaise au calamanci - 24€

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€

La clémentine fraîche et en sorbet, crémeux curcuma, praliné noix de macadamia - 9,5€

La pomme en tartare et poché, sorbet yuzu et poivre de timut - 9,5€



Suivez-nous :
orizhon-restaurant