



ORIZHON

À la carte

Pour commencer


 Endive confite au safran, écume à l'orange, coriandre et amarante - 11€

Chou pointu confit, effiloché d'agneau braisé, raisins secs, cacahuètes et sauce au curcuma. -12€

 Asperge blanche de la Torche, vinaigrette anisée, mousse pois cassé et moutarde - 12€

Le principal

Filet de canette, poire de terre confit au beurre, haricot Azuki, jus court vinaigré - 25€

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

Noix de St Jacques snackées, carottes nouvelles, orge perlé à la mangue et sauce curry - 27€

Retour de pêche croûte de noisette, asperge verte, sarrasin et sauce à l'ail des ours - 25€

UNE CRÈME DE POMME DE TERRE ACCOMPAGNE TOUS NOS PLATS

La touche finale

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

Noix de coco, espuma cassis, crèmeux fruit exotique et tuile granola - 9,5€

Les agrumes frais et en compoté, cardamome yaourt grec fermier - 9,5€

Sphère chocolat praliné, coeur coulant fruit de la passion - 9,5€

(Préférable de commander en début de service pour la Sphère)



Suivez-nous :
orizhon-restaurant