

ORIZHON

À la carte

Pour commencer

Gravlax de lieu jaune, petit pois, fraises et bisque aux crustacées - 12€

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 - 24€

 Fenouil et fêta grillé, sarrasin aux épinards et pesto graines de courge - 19€

Poulpe caramélise, radis Daikon, oignon cebette et sauce lacto-fermenté - 24€

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, crémeux 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€

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



Suivez-nous :
orizhon-restaurant