


# ORIZHON

## À la carte

### Pour commencer

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

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

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

### Le principal

Duo de cochon fermier, courgettes, blé ancien, sauce piquillos citronnée - 24€

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

Poulpe caramélisé, radis daikon, oignon cebette et sauce lacto-fermentée - 24€

Retour de pêche croûte de noisette, asperges 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€

Bananes rôties, caramel au vieux rhum, gavotte et crème glacée à la noix de cajou - 9,5€

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

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



Suivez-nous :  
orizhon-restaurant