

ORIZHON

À la carte

Pour commencer

Couteaux de mer, concombre frais et pickles, salicorne et basilic citron vert - 11€

Magret de canard froid, miso blanc, chou rave, houmous de haricot blanc et estragon - 12€

 Betteraves nouvelles, fromage de brebis du Cap, citron et tagette - 10€

Le principal

Duo de cochon fermier, chou pointu confit, lentilles vertes et jus aigre-doux à l'abricot - 24€

 Galette de blette et quinoa, légumes du moment et émulsion beurre noisette et câpres - 19€

Sardines grillées, aubergines, orge perlé au citron confit, sauce au miso - 20€

Retour de pêche, poivrons confits, mijoté de blé ancien et fumet de poisson à la tomate - 25€

UNE CRÈME DE POMME DE TERRE ACCOMPAGNE TOUS NOS PLATS

La touche finale

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

Pêches rôties, ganache légère au sarrasin, miel du Cap et sorbet à la pêche - 9,5€

Chocolat noir, caramel, sorbet cacao et croustillant au beurre salé - 9,5€

Rhubarbe pochée, yaourt grec d'Esquibien, sorbet hibiscus et tuile aux graines - 9,5€

Penser aux vins de dessert pour accompagner votre fin de repas.



Suivez-nous :
orizhon-restaurant