

# 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€

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

Retour de pêche, haricots verts, boulgour, sauce aux coquillages - 25€

UNE CRÈME DE POMME DE TERRE ACCOMPAGNE TOUS NOS PLATS

### La touche finale

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

Les cerises fraîches et sorbet, fenouil caramélisé et crumble flocon de céréales - 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€



Suivez-nous :  
orizhon-restaurant