

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, oignon cebette, orge perlé 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€
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€



Suivez-nous :
orizhon-restaurant