

ORIZHON

À la carte

Pour commencer

- Lieu jaune de ligne, purée de panais, confiture de tomate et tempura de chou kale - 13€
Potimarron fondant, boudin noir local, graines de tournesol, sauce au beurre noisette - 12€
 Œuf Parfait Bio, céleri rave, pickles de girolles, noisette torréfiée - 12€

Le principal

- Magret de canard, poireaux, petit épeautre, condiment de prune, jus acidulé - 24€
 Oignon rosé confit, cake au sarrasin, champignons, chips de fromage, demi-glace végétale - 20€
Encornet à la plancha, mille-feuille de patate douce, chou-rave, espuma à la coriandre - 22€
Retour de pêche, radis croquants, betterave crapaudine, quinoa, écume huile d'olive - 25€

UNE CRÈME DE POMME DE TERRE ACCOMPAGNE TOUS NOS PLATS

La touche finale

- Sélection de 4 fromages accompagnée de sa compotée - 10€
Figues de Solliès, fraîches et rôties, praliné graines de courge, sorbet lait ribot - 10€
Chocolat noir, caramel, sorbet cacao et croustillant au beurre salé - 10€
Crèmeux citron, cake à l'orange, sorbet mandarine, clementine tuile dentelle yuzu - 10€

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



Suivez-nous :
orizhon-restaurant