

ORIZHON

À la carte

Pour commencer

Ceviche de bar, lèche de tigre au sarrasin, coriandre, oignon rouge, tuile de kasha - 13€

Poitrine de porc fermière, roulé de chou, pain frit croustillant et vinaigrette au miso - 12€

 Poires de terre rôties et pickles, fromage frais, crumble de noisette et roquette - 12€

Le principal

Magret de canard, poêlée de légumes racines, mijoté de blé et sauce diable - 25€

 Galette de carotte et quinoa, légumes de saison et sauce à l'orange et au gingembre - 20€

Noix de St Jacques, endives braisées, purée de céleri au citron et sauce crustacés - 27€

Lotte rôtie, oignon confit, farce au poisson fumé, radis noir grillé et jus à l'oignon - 26€

UNE CRÈME DE POMME DE TERRE ACCOMPAGNE TOUS NOS PLATS.

La touche finale

Sélection de quatre fromages accompagnée de sa compotée - 10 €

Pommes caramélisées, financier aux amandes, sorbet au yaourt et poivre de cassis - 10 €

Moelleux au chocolat noir, ganache, gavotte au cacao, crème glacée à la courge et vanille - 10 €

Crèmeux citron, cake à l'orange, sorbet mandarine, clémentines, tuile dentelle au yuzu - 10 €

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



Suivez-nous :
orizhon-restaurant