

Menu du midi

Du 4 au 7 Mars 2026

Entrée

Crumble de comté, poêlée de courge au curry et cacahuète, mesclun croquant

Plat

Lieu noir confit, orge perlé fondant, betterave cuite en papillote et légèrement vinaigrée,
écume au lait ribot

ou

Moelleux de porc braisé au cidre, purée de carottes, chou cabu,
et pickles de graines de moutarde

Dessert

Quenelle de ganache montée au chocolat noir, biscuit chocolat et crumble,
sauce caramel et tuile croquante

Entrée / Plat OU Plat / Dessert - 21,50€

Entrée / Plat / Dessert - 25€

Menu servi uniquement le midi, hors jours fériés

Menu enfant

Plat

Poulet pané, crème de pommes de terre, ketchup maison

Dessert

2 boules de glace au choix : vanille, pomme, pêche, chocolat, fruit de la passion,
mangue, fraise, pistache, citron, noix de coco.

Plat / Dessert 13€

Menu servi jusqu'à 10 ans.



Suivez-nous :
orizhon-restaurant