


# ORIZHON

## À la carte

### Pour commencer


Ceviche de bar, leche de tigre au sarrasin, coriandre, oignon rouge, tuile de kasha - 14€

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

 Asperges vertes, croûte à la noix de macadamia, vinaigrette calamansi et oseille - 13€

### Le principal

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

 Galette de carottes, légumes de saison, sauce au sésame, soja et gingembre - 20€

Lieu jaune confit, asperges blanches de la Torche, chou-rave et écume d'ail des ours - 24€

Lotte rôtie, oignon confit, farce au poisson fumé, radis 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 - 10 €

Fraises de Plonéis, crème glacée aux graines de courge, miel du Cap en biscuit et sauce - 10 €

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



Suivez-nous :  
orizhon-restaurant