


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

Quasi de veau cuit à basse température, petits pois et navets nouveaux, sauce gremolata - 25€

 Cromesqui de riz et fromage, légumes printaniers, espuma à la ciboulette - 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 €

Rhubarbe confite, yaourt grec d'Esquibien, sorbet menthe verte, feuille de meringue - 10 €

Rosace croustillante à la pistache, crémeux caramel, crumble et glace au café - 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