

ORIZHON

À la carte

Pour commencer


Pressé d'aile de raie, raita et rubans de concombre pickles - 14€

Tataki de bœuf, févete, vinaigrette soja-gingembre, wasabino -13€

 Haricots verts, cerises, salicorne, condiment de fenouil aux épices douces - 13€

Le principal

Quasi de veau basse température, petits pois et pois gourmand, sauce gremolata - 25€

 Cromesqui de riz au comté, légumes printaniers, émulsion ciboulette - 20€

Lieu jaune, fenouil grillé, boulgour aux amandes et citron confit, écume de jus de moules - 25€

Sardines grillées, courgettes et tomates cerises blé ancien, vinaigrette à la bonite fumée - 22€

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 Bretagne, 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