

ORIZHON

À la carte

Pour commencer

- Mi-cuit de thon germon, escabèche froide, mini-poivrons confits et huile de livèche - 13€
Suprême de volaille froid, sauce façon gaspacho de tomate, basilic et graines de tournesol - 13€
 Aubergine confite, fromage de brebis de Beuzec, origan frais et noisettes - 13€

Le principal

- Poitrine de porc bio confite, brocoli rôti, oignon grillé, jus corsé au miso d'orge - 24€
 Piquillos farcis à la fregola sarda, tomates confites, câpres, sauce au beurre noisette - 21€
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 €
Gavotte au cacao, crème légère au sarrasin, sauce chocolat et glace au blé noir - 10 €
Abricots rôtis, crémeux au caramel, sarriette et sorbet à l'abricot - 10 €

Chaque assiette est une création pensée dans son ensemble. Afin de respecter le travail de notre cheffe et l'équilibre de ses créations, nous ne réalisons pas de modification de convenance de sur nos plats. Les allergies alimentaires sont bien entendu prise en compte avec la plus grande attention. Nous vous remercions de votre compréhension.



Suivez-nous :
orizhon-restaurant