

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€
-  Potimarron grillé, confiture de tomates, graines de courge et citron confit - 13€

Le principal

- Steak de bœuf bio de Kerdroual, carottes nouvelles, pois chiches et sauce cacahuètes - 25€
-  Piquillos farcis à la fregola sarda, tomates confites, câpres, sauce au beurre noisette - 21€
- Filet de lieu jaune, cocos de Paimpol, patates douce grillés, sauce légère au haddock fumé - 25€
- Encornets grillés, céleri-rave rôti, pickles de betterave, bisque de crustacés - 24€

UNE CRÈME DE POMME DE TERRE ACCOMPAGNE TOUS NOS PLATS.

La touche finale

- Sélection de quatre fromages accompagnée de sa compotée - 10 €
- Prunes, crème légère au lait ribot, granola et sorbet tagète - 10 €
- Gavotte au cacao, crème légère au sarrasin, sauce chocolat et glace au blé noir - 10 €
- Figues rôties et fraîches, praliné, sablé au sésame noir, chocolat blanc et sorbet figue – 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