ORIZHON

À la carte

Pour commencer

Sashimi de lieu jaune, carotte nouvelles, chimichuri au jalapeno vert et capres frits - 13€
Magret de canard, patate douce, chips et vinaigrette à l'ail noir - 13€
Potimarron grillé, confiture de tomates, graines de courge et citron confit - 12€

Le principal

Veau BIO en basse température, navets, épinard, pommes caramélisées, jus corsé au cidre - 25€
Galette de celeri rave et shiitake, pickles de girolle et sauce au sésame - 21€
Lotte, cannelloni de butternut au boulgour et ricotta, hollandaise à la passion - 25€
Noix de Saint-Jacques snackées, poireaux grillés, chips de chorizo et vierge à l'orange - 27€

UNE CRÈME DE POMME DE TERRE ACCOMPAGNE TOUS NOS PLATS.

La touche finale

Sélection de quatre fromages accompagnée de sa compotée - 10 €
Poire pochée et rôti, vinaigrette miel, granola et sorbet thym citron- 10 €
Crémeux au chocolat noir, crumble grué de cacao, sabayon et crème glacée au rhum - 10 €
Clémentine grillée, cake aux agrumes, meringue et sorbet à la mandarine – 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