



L'Orizon



L'Orizon

Table familiale

Entrées

Soupe du moment - velouté maison, crème montée aromatisée

Butternut & curry / Chou-fleur & herbes / Pois cassé & fumé 8,50€

Grand poireau vinaigrette au wasabi, mimosa moderne 9€

🍷 Reully Blanc 6,00 €

Terrine de campagne maison, chutney d'oignons 8,50€

🍷 Crozes-Hermitage 6,50€

Œuf mimosa croustillant et fumé, betterave au balsamique 9,50€

🍷 Reully Blanc 6,00€

Brie gratiné au miel & sarriette, Salade verte 11,50€

🍷 Gaillac "Mémoire" 5,50€

Cassolette d'escargots, lardons & topinambours 12,50€

🍷 Chardonnay 5,00€

Salade tiède de pommes de terre, hareng fumé et câpres 10,50€

🍷 Chardonnay 5,00€

Plats

Garniture au choix : frites, purée de pommes de terre ou légumes du moment. Supplément garniture : 3,50 €

Saumon poêlé, beurre blanc à la menthe & pomme Granny 21€

🍷 Reully Blanc 6,00€

Cabillaud en papillote, gremolata à la sauge 23€

🍷 Reully Blanc 6,00€

Parmentier de canard au butternut 18€

🍷 Gaillac « Mémoire » 5,50€

Onglet de bœuf, sauce au choix : poivre, brie ou moutarde de meaux 22€

🍷 Crozes-Hermitage 6,50€

Burger de L'Orizon au Brie de Coulommiers « à la casserole » 16,50€

🍷 Gaillac « Mémoire » 5,50€

Bœuf bourguignon 23€

🍷 Crozes-Hermitage 6,50€

Suprême de volaille, jus corsé à l'estragon 18€

🍷 Gaillac « Mémoire » 5,50€

Risotto de coquillettes au vieux comté et jambon à l'os, 18€

🍷 Crozes-Hermitage 6,50€

Salade composée, (poulet pané, crevettes ou brick de fromage) 16€

🍷 Chardonnay 5,00€

Chou fleur'n'chips, crème de poire acidulée au curry 18€

🍷 Perle de Roseline 5,50€ ou Chardonnay 5,00€

*Le verre indiqué est notre suggestion d'accord mets & vins

L'Orizon

Desserts

Île flottante, 8,50€
aux agrumes

Poire Williams, 8,50€
crème légère au café & spéculoos

Mousse au chocolat pistache, 10,50€
façon Dubaï

Pudding perdu, 8,50€
caramel & crème vanillée

Café gourmand, 10,50€
servi avec un assortiment de desserts du moment

Glaces Artisanales

3€ La boule
Composez votre coupe selon vos envies.

Crèmes glacées,
vanille gousse, pistache de Sicile, café espresso
kinder Bueno, chocolat intense

Sorbets,
framboise, mangue, poire williams

Supplément
Crème vanillée maison - 2,00 €
Coulis au choix (chocolat, fruits rouges...) - 0,50€

À toute heure

Planche de Charcuterie, 16,50€
Sélection de charcuteries artisanales

Planche de Fromage, 16,50€
Sélection de fromages affinés

Planche Mixte, 20,50€
Mélange de charcuteries & fromages affinés

Planche de Légumes du moment, 16€
Selon la saison, sélection de légumes travaillés & petits accompagnements

Brie croustillant (x5) 9,50€

L'Orizon

Menus

Menu Déjeuner 19,50€

Uniquement le midi

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

Menu complet 24,50€

Midi et soir

Entrée + Plat + Dessert

Entrées

Soupe du moment - velouté maison, crème montée aromatisée

ou

Grand poireau vinaigrette au wasabi, mimosa moderne

Plats

Cabillaud en papillote, gremolata à la sauge

ou

Suprême de volaille, jus corsé à l'estragon

Desserts

Pudding perdu, caramel et crème vanillée

Menu familial

Uniquement le dimanche

Le goût du partage autour d'assiettes généreuses et conviviales.

Menu évolutif selon l'inspiration du Chef, composé d'entrées, plats et desserts à partager.

29,50€ / pers.

Menu Léo

Pour nos plus jeunes convives

9,50€

Steak haché, Frites maison

ou

Coquillettes, au jambon ou au fromage

1 boule de glace au choix

Moins de 12 ans uniquement