



# L'Horizon

*Carte imaginée et signée par le chef étoilé Baptiste Renouard*



# L'Orizon

Table familiale

## Entrées



**Asperges blanches au naturel**, sauce maltaise aux pignons de pin 14€

Verre de sauvignon 5,00€

**Salade de burrata, tomates jaunes et ananas**, vinaigrette au balsamique blanc 12€

Verre de Perle de Roseline 5,50€

**Gaspacho de tomates et cerises**, sorbet tomate-basilic 11€

Verre de Perle de Roseline 5,50€

**Ceviche de crevettes noires**, façon chimichurri et pesto 13€

Verre de Côte de Provence blanc 6,50€

**Œuf mimosa croustillant**, caviar de courgettes rôties à la menthe 9,50€

Verre de Côte de Provence blanc 6,50€

**Terrine de campagne maison**, chutney d'oignons confits 9,50€

Verre de Saint-Amour 6,50€

## Plats

Chaque plat est servi avec son accompagnement. Aucune modification n'est possible.  
Toutefois, un supplément de garniture (purée, légumes, ou frites ) peut être ajouté au tarif de 3,50€.

**Saumon poêlé**, petits pois à la française aux lardons, beurre blanc aux herbes (sans lardons sur demande) 21€

Verre de sauvignon 5,00€

**Navarin d'agneau**, et légumes printaniers aux herbes 23€

Verre de gaillac 5,50€

**Poitrine de cochon confite puis snackée**, façon teriyaki, purée de pommes de terre fumée 18€

Verre de Saint-Amour 6,50€

**Parmentier de canard**, à la basquaise 21€

Verre de gaillac 5,50€

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

Verre de Saint-Amour 6,50€

**Onglet de bœuf, frites maison et salade**, Sauce au choix : poivre ou Brie de Meaux 22€

Verre de gaillac 5,50€

**Burger de L'ORIZON au Brie de Meaux**, sauce briarde à la casserole (sans bacon sur demande) 18,50€

Verre de gaillac 5,50€

**Salade L'ORIZON**, 18€

Verre de Perle de Roseline 5,50€

**Brie de Meaux en tartine**, ricotta au citron jaune, coulis de rhubarbe et mesclun 16€

Verre de Saint-Amour 6,50€

\*Producteur local

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

# L'Orizon

## Desserts



**Fraise Melba au basilic, 10,50€**

*comme un vacherin*

**Melon mariné au Martini blanc, 9,50€**

*gelée de citron jaune et sorbet mojito*

**Mousse chocolat-pistache, 10,50€**

*façon Dubaï*

**Pudding perdu, 8,50€**

*glace vanille gousse, crème vanillée et caramel*

**Café gourmand, 10,50€**

*servi avec un assortiment de desserts du moment*

## Glaces Artisanales



**Sélection d'un artisan glacier local depuis 1983**

**3€ La boule**

*Composez votre coupe selon vos envies.*

**Crèmes glacées,**

*vanille gousse, pistache de Sicile, café espresso, kinder bueno, chocolat intense, tiramisu, caramel au beurre salé, yaourt amarena*

**Sorbets,**

*framboise, mangue, poire Williams, citron vert, coco*

**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*

Menus renouvelés chaque semaine selon les inspirations du chef,  
composés exclusivement des suggestions du moment

## *Menu Déjeuner*

Uniquement le midi

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

19,50€ / pers.

## *Menu complet*

Midi et soir, hors week-end et jours fériés

Entrée + Plat + Dessert

24,50€ / pers.

## *Menu Léo*

Pour nos plus jeunes convives

9,50€

**Steak haché**, Frites maison

ou

**Coquillettes**, jambon & fromage

1 boule de glace au choix

Moins de 12 ans uniquement