L'Orizon

UNE VISION COMMUNE.

Notre horizon.

L' ORIZON,

est né de l'envie de Luigi de faire vivre ce lieu, d'en faire une maison chaleureuse où l'on se retrouve, où l'on partage un bon repas et où l'on prend le temps d'être ensemble.

Cette envie a rencontré le regard de Baptiste Renouard, chef étoilé et associé, qui a imaginé la carte. Il y apporte sa sensibilité, son exigence et le goût d'une cuisine généreuse, attachée aux saisons et à notre terroir.

De cette rencontre est née une vision commune : celle d'une belle table qui garde l'âme d'une maison de famille. Une cuisine soignée, un accueil attentionné et cette simplicité qui permet à chacun de trouver sa place.

« L'ORIZON, c'est le nom que nous avons donné à ce que nous voulons construire ensemble. Une maison qui grandit avec ceux qui la font vivre, et dont vous faites désormais partie. »

Luigi Puaud &
Baptiste Renouard



Suivez L'aventure
sur Instagram

L'Orizon

Table familiale

Pour commencer

Planche de charcuterie,
Sélection de charcuteries artisanales du moment. 20,50€

Planche de fromages,
Sélection de fromages affinés du moment. 20,50€

Planche mixte,
Sélection de charcuteries artisanales et de fromages affinés du moment. 24,50€

Le Brie Croustillant,
Cinq pièces, sauce au brie maison et salade. 10,50€

Les entrées

Terrine de campagne maison, *Cœur fondant au brie et chutney de saison.* 10,50€
Verre de Saumur-Champigny – 7,50€

Œuf friand, *Mousseline de haricots blancs fumés et chorizo (sans chorizo sur demande).* 10,50€
Verre de Sauvignon blanc – 6,00€

Escargots poêlés en persillade, *Lardons et crème de topinambour.* 12,50€
Verre de Sauvignon blanc – 6,00€

Royale de céleri, *Velouté de châtaigne et lard grillé (sans lard grillé sur demande).* 10,50€
Verre de Saumur-Champigny – 7,50€

Gravlax de saumon aux agrumes d'hiver, *Pickles de fenouil et crème d'aneth.* 14,50€
Verre de Sauvignon blanc – 6,00€

**Accords mets et vins proposés en supplément.*

L'Orizon

Table familiale

Les plats

Poitrine de cochon confite puis snackée, *Mousseline de pommes de terre et sauce teriyaki.* 19€
Verre de M. Chapoutier – 6,00€

Risotto de coquillettes, *Jambon et comté.* 18,50€
Verre de Saumur-Champigny – 7,50€

Pièce du boucher, *Frites maison et sauce au choix : brie ou poivre.* 22€
Verre de Saumur-Champigny – 7,50€

Burger L'ORIZON au brie fondant, *Compotée d'oignons vinaigrés et frites maison.* 20,50€
Existe en version végétarienne avec un champignon portobello croustillant. Végétarien
Verre de M. Chapoutier – 6,00€

Saumon façon fish & chips, *Frites de patate douce et mayonnaise aux agrumes.* 22€
Verre de Côte de Provence blanc – 7,50€

Chou farci « Grand-mère », *Siphon de pain grillé, riz pilaf et jus de viande.* 19,50€
Verre de Saumur-Champigny – 7,50€

Pastilla briarde d'automne, *Brie de Meaux, courge, champignons et noix, salade de saison.* 18,50€ Végétarien
Verre de M. Chapoutier – 6,00€

Quenelles de Saint-Jacques, *Crème de moules safranée et légumes d'hiver.* 24€
Verre de Côtes de Provence blanc – 7,50€

Blanquette de veau traditionnelle, *Riz pilaf et sauce au raifort.* 23€
Verre de Saumur-Champigny – 7,50€

Garnitures en supplément

Frites maison 3,50€ · Purée de pommes de terre 3,50€ · Riz pilaf 3,50€ · Salade de saison 2,50€

**Accords mets et vins proposés en supplément.*

L'Orizon

Les desserts maison

Pudding perdu, *Glace vanille gousse, caramel et crème vanillée maison.* 9,50€

Mousse chocolat-pistache façon Dubaï, *Crème de pistache, cheveux d'ange croustillants et éclats de pistache.* 11,50€

La pomme Granny, *Pomme verte en fraîcheur, façon vacherin à l'aneth et au gingembre.* 10,50€

Butternut confit, *Crumble aux épices, sorbet vin chaud, mousse à l'orange.* 10,50€

Verre de vin chaud – 5,00€

Café & mignardises, *Assortiment de douceurs du moment.* 10,50€

Glaces Artisanales

Sélection d'un artisan glacier local depuis 1983. À composer selon vos envies

Crèmes glacées, *Vanille en gousse, pistache de Sicile, café espresso, Kinder Bueno, chocolat intense, tiramisu, caramel au beurre salé, yaourt amarena, menthe-chocolat, rocher, rhum-raisin, barbe à papa, spéculoos.* 3€ la boule

Sorbets, *Framboise, mangue, poire Williams, citron vert, coco.* 3€ la boule

Supplément, *Crème vanillée maison* 2,00 € – *Coulis chocolat ou fruits rouges* 0,50€

Les menus

Formule Déjeuner *

24,50€ / pers.

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

Du mardi au vendredi, uniquement le midi.

Menu complet *

29,50€ / pers.

Entrée + plat + dessert.

Du mardi au vendredi, midi et soir.

Menu Lélio 13,50€

Pour les enfants de moins de 12 ans,

Steak haché et frites maison **ou** *Coquillettes au jambon et au fromage*

Une boule de glace au choix.
Un verre de sirop au choix.

* Menus composés uniquement parmi les choix ci-dessous. Les autres recettes de la carte ne sont pas incluses.

Entrées au choix

Terrine de campagne maison
ou
Royale de céleri – sans lard sur demande

Plats au choix

Pastilla briarde d'automne
ou
Saumon façon fish & chips
ou
Poitrine de cochon confite puis snackée

Desserts au choix

Pudding perdu
ou
La pomme Granny

Menus hors boissons et jours fériés.

Prix en euros, TTC, service compris. Accords mets et vins proposés en supplément.