

# FOURNISSEURS LOCAUX:

Orizon est une rencontre entre un territoire et celles et ceux qui le font vivre. Nous en révélons les saveurs avec respect, précision et passion.

Nous remercions chaleureusement celles et ceux qui font vivre cette cuisine:

LAURENT BAYSSE MOF, Torréfacteur café

BRASSERIE DES 2 CAPS, Bière, whisky, gin

MAISON POIRET, Artisan siropier

TRÉSORS DU PUIFS DU SART, Canard, foie-gras

MAISON BRÉFORT, Pain

FLEUR DE SEL DES 2 CAPS, Sel

JC DAVID, Haddock, poutargue..

CHARLES CANON, Couteaux à viande en coquillages recyclés

DISTILLERIE PERSYN, Genièvre de Houlle

NATHALIE LOUIS, Safran de Marck

ESCARGOTIÈRE DU CHOQUEL, Escargot

MARTIN, Saint-Jacques, langoustine, seiche...

PHILIPPE OLIVIER, Fromage



Orizon

# CALANQUE

6 Vagues 98

## Boeuf

Ail des ours, sarrasin, huîtres

## Seiche

Asperge blanche, cidre, petit épeautre

## Langoustine

Carotte de Tilques, pomelo, Maltaise

## Rouget barbet

Souvenir de bouillabaisse en mer du Nord

## Canard

Choux rouge, oignons, baie de genièvre

## Fromage de la région Philippe Olivier

(Supplément 13€)

## Citron

Meringue, gingembre, mélisse

## Pomme verte

Kiwi, Chartreuse, algues Wakamé

# Orizon

# MARÉE

## 4 Vagues 72

### Boeuf

Ail des ours, sarrasin, huîtres

### Seiche

Asperge blanche, cidre, petit épeautre

Ou

### Gambas

Carotte de Tilques, pomelo, Maltaise

### Rouget perlon

Souvenir de bouillabaisse en mer du Nord

Ou

### Canard

Choux rouge, oignons, baie de genièvre

### Fromage de la région Philippe Olivier

(Supplément 13€)

### Citron

Meringue, gingembre, mélisse

### Pomme verte

Kiwi, Chartreuse, algues Wakamé

# Orizon

## Boeuf

Ail des ours, sarrasin, huîtres

Ou

## Seiche

Asperge blanche, cidre, petit épeautre

## Rouget perlon

Souvenir de bouillabaisse en mer du Nord

Ou

## Canard

Choux rouge, oignons, baie de genièvre

## Fromage de la région Philippe Olivier

(Supplément 13€)

## Pomme verte

Kiwi, Chartreuse, algues Wakamé

# Orizon