

DIX



MENU DÉGUSTATION

mise en bouche

*asperges blanches, jaune d'oeuf confit, amandes
white asparagus, egg yolk confit, almond

crème brûlée de foie gras, oignons rouge
foie gras crème brûlée, red onion

*cabillaud, pomme de terre, citron, champagne
cod, potato, lemon, champagne

*boeuf, brocolini, ail noir, câpres
beef, broccolini, black garlic, capers

rhubarbe, fraises, yaourt grec, fleur du sureau
rhubarb, strawberry, greek yoghurt, elderflower

*chocolat, noisettes, caramel
chocolate, hazelnut, caramel

mignardise

VÉGÉTARIEN *

**uniquement sur demande / advance request only*

mise en bouche

*asperges blanches, jaune d'oeuf confit, amandes
white asparagus, egg yolk confit, almond

poireaux, parmesan, moutarde
leek, parmesan, mustard

*chou fleur rôti, sauce vierge
roasted cauliflower, sauce vierge

*rôti de noistte, brocolini, ail noir, câpres
hazelnut roast, broccolini, black garlic, capers

rhubarbe, fraises, yaourt grec, fleur du sureau
rhubarb, strawberry, greek yoghurt, elderflower

*chocolat, noisettes, caramel
chocolate, hazelnut, caramel

mignardise

menu dégustation | mai 2025

*4 plats | 60€

6 plats | 75€