

DIX



MENU DÉGUSTATION

mise en bouche

*saint jacques, kiwi, céleri, oeufs de truite
scallops, kiwi, celeriac, trout eggs

crème brûlée de foie gras
foie gras crème brûlée

*raviole de gambas, épinards, ricotta
gambas, spinach & ricotta ravioli

*pintade, courge butternut, cerfeuil
guinea fowl, butternut squash, chervil

brillât savarin, fruit de la passion, cacao
brillât savarin, passion fruit, cocoa

*chocolat blanc, orange, agastache
white chocolate, orange, agastache

mignardise

VÉGÉTARIEN *

**uniquement sur demande / advance request only*

mise en bouche

*betterave, burrata, kiwi
beetroot, burrata, kiwi

crème brûlée de faux gras
faux gras crème brûlée

*raviole de champignon, épinards, ricotta
mushroom, spinach & ricotta ravioli

*rôti de noix, courge butternut, cerfeuil
walnut roast, butternut squash, chervil

brillât savarin, fruit de la passion, cacao
brillât savarin, passion fruit, cocoa

*chocolat blanc, orange, agastache
white chocolate, orange, agastache

mignardise

menu dégustation | février 2026

*4 plats | 60€

6 plats | 75€