

DIX



MENU DÉGUSTATION

mise en bouche

*oignon en déclinaison

onion four ways

crème brûlée de foie gras

foie gras crème brûlée

*noix de saint jacques, topinambour, coco, café
scallops, jerusalem artichoke, coconut milk, coffee

*caille, carottes, ail noir, noisettes

quail, carrot, black garlic, hazelnut

châtaigne, pomelos, amandes

chestnuts, pomelo, almonds

*chocolat coulant

chocolate fondant

mignardise

VÉGÉTARIEN *

**uniquement sur demande / advance request only*

mise en bouche

*oignon en déclinaison

onion four ways

crème brûlée végétal

vegan crème brûlée

*endives, topinambour, coco, café

endives, jerusalem artichoke, coconut milk, coffee

*rôti de noisettes, carottes, ail noir

hazelnut roast, carrot, black garlic

châtaigne, pomelos, amandes

chestnuts, pomelo, almonds

*chocolat coulant

chocolate fondant

mignardise

menu dégustation | novembre 2025

*4 plats | 60€

6 plats | 75€