

DIX



MENU DÉGUSTATION

mise en bouche

*déclinaison d'oignon

onion four ways

crème brûlée de foie gras, kiwi

foie gras crème brûlée, kiwi

*gambas, fenouil, badaine

gambas, fennel, star anise

*filet de cochon, panais, orange, spéculoos

pork tenderloin, parsnip, orange, speculoos

tahini, miel de sainte alvère, noisette

tahini, sainte alvère honey, hazelnut

*butternut, noix

butternut squash, walnut

mignardise

VÉGÉTARIEN*

**uniquement sur demande / advance request only*

mise en bouche

*déclinaison d'oignon

onion four ways

pois chiches, carrot, zatar

chickpeas, carrot, zatar

*blette, châtaigne, parmesan

chard, chestnut, parmesan

*panais, orange, spéculoos

parsnip, orange, speculoos

tahini, miel de sainte alvère, noisette

tahini, sainte alvère honey, hazelnut

*butternut, noix

butternut squash, walnut

mignardise

menu dégustation | décembre

*4 plats | 55€

6 plats | 70€