

DIX



MENU DÉGUSTATION

mise en bouche

*courgette, feta, menthe, caviar
courgette, feta, mint, caviar

crème brûlée de foie gras, abricot
foie gras crème brûlée, abricot

*merlu, artichaut, fèves, oeuf de truite
hake, artichoke, broad beans, trout eggs

*pintade, céleri, mirabelles, pignons de pin
guinea fowl, celeriac, plum, pine nuts

brie, noix, confit d'oignon
brie, mascarpone, walnut, onion confit

*tiramisu rhubarbe & fraise, sorbet fraise
strawberry & rhubarb tiramisu, strawberry sorbet

mignardise

VÉGÉTARIEN*

mise en bouche

*courgette, feta, menthe, caviar vegetal
courgette, feta, mint, "caviar"

parfait de champignon, abricot
mushroom parfait, abricot

*aubergine, artichaut, fèves
aubergine, artichoke, broad beans

*tomate farcie, céleri, mirabelles, pignons de pin
stuffed tomato, celeriac, plum, pine nuts

brie, noix, confit d'oignon
brie, mascarpone, walnut, onion confit

*tiramisu rhubarbe & fraise, sorbet fraise
strawberry & rhubarb tiramisu, strawberry sorbet

mignardise

menu dégustation | août

*4 plats | 55€

6 plats | 70€