

DIX



MENU DÉGUSTATION

mise en bouche

*thon, betterave, noix
tuna, beetroot, walnut

pâté en croûte de canard, foie gras & truffe
duck, foie gras & truffle pâté en croûte

*cabillaud, fenouil, coques, noilly prat
cod, fennel, cockles, vermouth

*filet mignon de porc, carotte, orange
black gascoigne pork, carrot, orange

brillat savarin frais, cassis, noisette
brillat savarin cheese, blackcurrants, hazelnut

*pomme caramélisée, siphon yaourt grec
caramelised apple, whipped greek yoghurt

mignardise

VÉGÉTARIEN

mise en bouche

*courge, prune, granola parmesan
pumpkin, plum, parmesan granola

poireaux, nori, sauce maltèse aux agrumes
leek, nori, citrus hollandaise

*choux-fleurs, poire, grenade, ail noir
cauliflower, pear, pomegranate, black garlic

*rôti de noix et châtaigne, carotte, orange
chestnut & walnut roast, carrot, orange

brillat savarin frais, cassis, noisette
brillat savarin cheese, blackcurrants, hazelnut

*pomme caramélisée, siphon yaourt grec
caramelised apple, greek yoghurt

mignardise

menu dégustation | décembre

*4 plats | 50€

6 plats | 65€