

# DIX



## MENU DÉGUSTATION

mise en bouche

\*poireaux, œuf mimosa, croûtons  
leek, egg mimosa, croutons

crème brûlée de foie gras  
foie gras crème brûlée

\*ravioles de ricotta, petit pois & citron jaune  
ricotta, lemon & pea ravioli, trout eggs

\*veau, artichaut, estragon, verjus  
veal, artichoke, tarragon, tart grape juice

fraises, poivrons rouges, sorbet yaourt  
strawberries, red pepper, yoghurt sorbet

\*chocolat, feuillantine croustillante  
chocolate, praline

mignardise

## VÉGÉTARIEN\*

*\*uniquement sur demande / advance request only*

mise en bouche

\*poireaux, œuf mimosa, croûton  
leek, egg mimosa, croutons

crème brûlée de faux gras  
faux gras crème brûlée

\*ravioles de ricotta, petit pois & citron jaune  
ricotta, lemon & pea ravioli

\*rôti végétarien, artichaut, estragon, verjus  
vegetarian roast, artichoke, tarragon, tart grape juice

fraises, poivrons rouges, sorbet yaourt  
strawberries, red pepper, yoghurt sorbet

\*chocolat, feuillantine croustillante  
chocolate, praline

mignardise

menu dégustation | mai 2026

\*4 plats | 60€

6 plats | 75€