

DIX



MENU DÉGUSTATION

mise en bouche

*courgettes, jaune d'oeuf, estragon, pistaches
courgette, egg yolk, tarragon, pistachio

crème brûlée de foie gras
foie gras crème brûlée

*cabillaud, pomme de terre, sauce vierge
cod, potato, sauce vierge

*filet mignon, aubergine, raisin, sauge
pork filet mignon, aubergine, grapes, sage

fromage d'echourgnac, chutney prunes
cheese from echourgnac, plum chutney

*chocolat blanc, framboises, agastache
white chocolate, raspberries, agastache

mignardise

VÉGÉTARIEN *

**uniquement sur demande / advance request only*

mise en bouche

*courgettes, jaune d'oeuf, estragon, pistaches
courgette, egg yolk, tarragon, pistachio

crème brûlée de faux gras
faux gras crème brûlée

*tomate rôtie, pomme de terre, sauce vierge
roast tomato, potato, sauce vierge

*rôti végétarien, aubergine, raisin, sauge
rôti végétarien, aubergine, grapes, sage

fromage d'echourgnac, chutney prunes
cheese from echourgnac, plum chutney

*chocolat blanc, framboises, agastache
white chocolate, raspberries, agastache

mignardise

AOÛT 2026

*4 plats | 60€

6 plats | 75€