

DIX



MENU DÉGUSTATION

mise en bouche

*topinambour, poire, café
jerusalem artichoke, pear, coffee

thon jaune, asperges blanches, safran
yellowfin tuna, white asparagus, saffron

*cabillaud, betteraves, ail des ours
cod, beetroot, wild garlic

*filet de veau, artichaut, jus citronné
veal, artichoke, lemon jus

*pavlova kiwi, citron
kiwi & lemon pavlova

chocolat, noisette
dark chocolate, hazelnut

mignardise

VÉGÉTARIEN

mise en bouche

*topinambour, poire, café
jerusalem artichoke, pear, coffee

risotto de celeri rave, feve tonka
celeriac risotto, tonka bean

*endive, béchamel, comté 24 mois
endive, béchamel, 24 month comté cheese

*filet de veau, artichaut, jus citronné
veal, artichoke, lemon jus

*pavlova kiwi, citron
kiwi & lemon pavlova

chocolat, noisette
dark chocolate, hazelnut

mignardise

menu dégustation | mars

*4 plats | 50€

6 plats | 65€