

# DIX



## MENU DÉGUSTATION

mise en bouche

\*haddock, carotte, orange  
smoked haddock, carrot, orange

crème brûlée de foie gras, prune  
foie gras crème brûlée, plum

\*dorade, blette, châtaigne  
sea bream, chard, chestnut

\*filet de caille, maïs, café  
quail, corn, coffee

poires, amande  
pear, almond

\*meringue, framboise, noix de coco  
meringue, raspberry, coconut

mignardise

## VÉGÉTARIEN\*

*\*uniquement sur demande / advance request only*

mise en bouche

\*butternut, carotte, orange  
butternut squash, carrot, orange

céleri, crumble, fève tonka  
celeriac, crumble, tonka bean

\*blette, châtaigne, parmesan  
chard, chestnut, parmesan

\*maïs, oignon, ail noir  
corn, onion, black garlic

poires, amande  
pear, almond

\*meringue, framboise, noix de coco  
meringue, raspberry, coconut

mignardise

menu dégustation | octobre

\*4 plats | 55€

6 plats | 70€