

# DIX



## MENU PÂQUES

mise en bouche

\*petit-pois, ricotta, caviar de dordogne

petit pois, ricotta, caviar

artichaut, oeuf parfait

artichoke, poached egg

\*bar, fenouil, pousses d'épinards

sea bass, fennel, spinach

\*agneau, haricots blancs, asperges vertes

lamb, white beans, asparagus

\*sorbet citron, crémeux citron, streusel

lemon sorbet, lemon curd, streusel

dacquoise au chocolat, café & baileys

chocolate, coffee & baileys dacquoise

mignardise

menu dégustation | weekend de pâques

\*4 plats | 50€

6 plats | 65€