

DIX



MENU DÉGUSTATION

mise en bouche

*choux fleur, dorade, framboise, vanille
cauliflower, dorade, raspberry, vanilla

asperges, nori, mayonnaise, gingembre, citron vert
asparagus, nori, mayonnaise, ginger, lime

*gambas, artichaut, bisque
gambas, artichoke, bisque

*pintade, brocolini, olives kalamata, noisette
guinea fowl, tenderstem broccoli, olives, hazelnut

trappe d'echourgnac, fraises, noix
trappe d'echourgnac cheese, strawberry, walnuts

*chocolat, oranges, estragon
chocolate, orange, tarragon

mignardise

VÉGÉTARIEN

mise en bouche

*choux fleur, celeri, framboise, vanille
cauliflower, celeriac, raspberry, vanilla

asperges, nori, mayonnaise, gingembre, citron vert
asparagus, nori, mayonnaise, ginger, lime

*poireau, artichaut, ail fumé
leek, artichoke, smoked garlic

*ravioli de ricotta, olives kalamata, noisettes
ricotta ravioli, kalamata olives, hazelnut

trappe d'echourgnac, fraises, noix
trappe d'echourgnac cheese, strawberry, walnuts

*chocolat, oranges, estragon
chocolate, orange, tarragon

mignardise

menu dégustation | mai

*4 plats | 50€

6 plats | 65€