DIX



MENU DÉGUSTATION

mise en bouche

*butternut, ricotta, raisin, noix
butternut, ricotta, grape, walnut

crème brûlée de foie gras, kiwi
foie gras crème brûlée, kiwi

*truite, poireaux, citron, noilly prat
trout, leek, lemon, vermouth

*pintade, navet, châtaignes
guinea fowl, turnip, chestnut

fromages d'echourgnac, prunes
cheeses from echourgnac, plums

*poire, tonka, caramel, amandes
pear, tonka bean, caramel, almond

mignardise

VÉGÉTARIEN*

**uniquement sur demande / advance request only*

mise en bouche

*butternut, ricotta, raisin, noix
butternut, ricotta, grape, walnut

crème brûlée de faux gras, kiwi
faux gras crème brûlée, kiwi

*poireaux, citron, noilly prat
leek, lemon, vermouth

*rôti de carotte & noisette, navet, châtaignes
carrot & hazelnut roast, turnip, chestnut

fromages d'echourgnac, prunes
cheeses from echourgnac, plums

*poire, tonka, caramel, amandes
pear, tonka bean, caramel, almond

mignardise

NOVEMBRE 2026

*4 plats I 60€

6 plats I 75€