

DIX



MENU DÉGUSTATION

mise en bouche

*bar, asperges, lait de coco, citron vert
sea bass, asparagus, coconut milk, lime

crème brûlée de foie gras
foie gras crème brûlée

*cabillaud, petit pois, fenouil
cod, petit pois, fennel

*pintade, carottes, ail noir
guinea fowl, carrot, black garlic

fraises, espuma riz au lait
strawberries, rice pudding foam

*chocolat noir, huile d'olive
dark chocolate, olive oil

mignardise

VÉGÉTARIEN *

**uniquement sur demande / advance request only*

mise en bouche

*asperges, lait de coco, citron vert
asparagus, coconut milk, lime

crème brûlée de faux gras
faux gras crème brûlée

*raviole de champignon, petit pois, fenouil
mushroom ravioli, petit pois, fennel

*roti végétarien, carottes, ail noir
vegetarian roast, carrot, black garlic

fraises, espuma riz au lait
strawberries, rice pudding foam

*chocolat noir, huile d'olive
dark chocolate, olive oil

mignardise

menu dégustation | avril 2026

*4 plats | 60€

6 plats | 75€