

DIX



MENU DÉGUSTATION

mise en bouche

*maïs, lait de coco, chataignes, jaune d'oeuf
sweetcorn, coconut milk, chestnut, egg yolk

crème brûlée de foie gras
foie gras crème brûlée

*risotto de courge butternut, oeufs de truite
butternut squash & chervil risotto, trout eggs

*mignon de porc, piquillos, chorizo, choux fleurs
pork filet, piquillos peppers, chorizo, cauliflower

figues, comté, noix
figs, comté cheese, walnuts

*chocolat, fruits de la passion
chocolate, passion fruit

mignardise

VÉGÉTARIEN *

**uniquement sur demande / advance request only*

mise en bouche

*maïs, lait de coco, chataignes, jaune d'oeuf
sweetcorn, coconut milk, chestnut, egg yolk

crème brûlée végétal
vegan crème brûlée

*risotto de courge butternut
butternut squash & chervil risotto

*brocolini, piquillos, chorizo, choux fleurs
brocolini, piquillos peppers, chorizo, cauliflower

figues, comté, noix
figs, comté cheese, walnuts

*chocolat, fruits de la passion
chocolate, passion fruit

mignardise

menu dégustation | octobre 2025

*4 plats | 60€

6 plats | 75€