

DIX



MENU DÉGUSTATION

mise en bouche

*pomme de terre, poireaux, œuf parfait

potato, leek, slow-cooked egg

crème brûlée de foie gras

foie gras crème brûlée

*rouget, coco de paimpol, chorizo, basilic

red mullet, coco de paimpol beans, chorizo, basil

*filet mignon, brocoli, granny smith

pork filet mignon, broccoli, granny smith

fromage d'echourgnac, prunes

cheese from echourgnac, plums

*figue, vin rouge, vanille, crumble

fig, red wine, vanilla, crumble

mignardise

VÉGÉTARIEN *

**uniquement sur demande / advance request only*

mise en bouche

*pomme de terre, poireaux, œuf parfait

potato, leek, slow-cooked egg

crème brûlée de faux gras

faux gras crème brûlée

*carottes, courgette, coco de paimpol, basilic

carrot, courgette, coco de paimpol beans, basil

*rôti végétarien, brocoli, granny smith

vegetarian roast, broccoli, granny smith

fromage d'echourgnac, prunes

cheese from echourgnac, plums

*figue, vin rouge, vanille, crumble

fig, red wine, vanilla, crumble

mignardise

SEPTEMBRE 2026

*4 plats | 60€

6 plats | 75€