

# DIX



## MENU DÉGUSTATION

mise en bouche

\*tourteau, courgettes, pomme, citronnelle  
crab, courgette, apple, lemongrass

oignon en déclinaison, ail noir  
onion, black garlic

\*sole, épinard, petit pois à la française, curry vert  
sole, spinach, petit pois à la française, green curry

\*bœuf, carotte, abricot, girolles  
beef, carrot, apricot, girolles

trappe d'échourgnac, fraises  
trappe d'échourgnac cheese, strawberry

\*chocolat, crumble cacao  
chocolate, cacao crumb

mignardise

## VÉGÉTARIEN

mise en bouche

\*algue wakamé, courgettes, pomme, citronnelle  
wakamé kelp, courgette, apple, lemongrass

oignon en déclinaison, ail noir  
onion, black garlic

\*champignons brun, petit pois, curry vert  
mushroom, petit pois à la française, green curry

\*rôti de noisettes, carotte, abricot, girolles  
hazelnut roast, carrot, apricot, girolles

trappe d'échourgnac, fraises  
trappe d'échourgnac cheese

\*chocolat, crumble cacao  
chocolate, cacao crumb

mignardise

menu dégustation | juin

\*4 plats | 55€

6 plats | 70€