

DIX



MENU DÉGUSTATION

mise en bouche

*topinambour, poire, café
jerusalem artichoke, pear, coffee

tataki de truite, betterave, wasabi
trout tataki, beetroot, wasabi

*cabillaud skrei, poireaux, caviar de dordogne
cod, leek, caviar

*tortellini de canard, truffes, patate douce
duck tortellini, truffle, sweet potato

*pavlova litchi, pamplemousse
litchi & grapefruit pavlova

chocolat, noix
chocolat, walnut

mignardise

VÉGÉTARIEN

mise en bouche

*topinambour, poire, café
jerusalem artichoke, pear, coffee

risotto de celeri rave, feve tonka
celeriac risotto, tonka bean

*endive, béchamel, comté 24 mois
endive, béchamel, 24 month comté cheese

*tortellini de champignons, truffes, patate douce
mushroom tortellini, truffle, sweet potato

*pavlova litchi, pamplemousse
litchi & grapefruit pavlova

chocolat, noix
chocolat, walnut

mignardise

menu dégustation | mars

*4 plats | 50€

6 plats | 65€