

# DIX



## MENU DÉGUSTATION

mise en bouche

\*truite, petit pois, framboises, raifort  
trout, peas, horseradish

crème brûlée de foie gras, chutney de rhubarbe  
foie gras crème brûlée, rhubarb chutney

\*maigre, courgette, menthe, champagne  
meagre, courgette, mint, champagne

\*canard, céleri, abricot, moutarde  
canard, celeriac, apricot, mustard

fraises, poivrons rouges, basilic  
strawberries, red pepper, basil

\*café, caramel miso, meringue  
coffee, miso caramel, meringue

mignardise

## VÉGÉTARIEN\*

*\*uniquement sur demande / advance request only*

mise en bouche

\*aubergine, petit pois, framboises, raifort  
aubergine, peas, horseradish

crème brûlée de faux gras, chutney de rhubarbe  
faux gras crème brûlée, rhubarb chutney

\*quinoa, courgette, menthe, champagne  
quinoa, courgette, mint, champagne

\*rôti végétarien, céleri, abricot, moutarde  
vegetarian roast, celeriac, apricot, mustard

fraises, poivrons rouges, basilic  
strawberries, red pepper, basil

\*café, caramel miso, meringue  
coffee, miso caramel, meringue

mignardise

mai 2026

\*4 plats | 60€

6 plats | 75€