

DIX



MENU DÉGUSTATION

mise en bouche

*tomate, burrata, concombre, basilic
tomato, burrata, cucumber, basil

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

*maquereau, chou fleur, vanille, agrumes
mackerel, cauliflower, vanilla, citrus

*courgette farcie de veau, citron, romarin
courgette stuffed with veal, lemon, rosemary

nectarine, verveine, thé vert
nectarine, verbena, green tea

*le chocolat, sorbet cacao
chocolat, sorbet cacao

mignardise

VÉGÉTARIEN*

**uniquement sur demande / advance request only*

mise en bouche

*tomate, burrata, concombre, basilic
tomato, burrata, cucumber, basil

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

*chou fleur rôti, vanille, agrumes
roasted cauliflower, vanilla, citrus

*courgette farcie, citron, romarin
stuffed courgette, lemon, rosemary

nectarine, verveine, thé vert
nectarine, verbena, green tea

*le chocolat, sorbet cacao
chocolat, cacao sorbet

mignardise

JUILLET 2026

*4 plats | 60€

6 plats | 75€