

DIX



MENU DÉGUSTATION

mise en bouche

*petit-pois, ricotta, oeufs de truite, citron vert
petit-pois, ricotta, trout eggs, lime

crème brûlée de foie gras, chutney de saison
foie gras crème brûlée, chutney

poisson du jour, fenouil, épinard, badiane
fish of the day, fennel, spinach, star anise

*canette, asperges blanches, noisettes
duck, white asparagus, hazelnut

*sorbet citron, crémeux citron, streusel
lemon sorbet, lemon curd, streusel

dacquoise au chocolat, café & baileys
chocolate, coffee & baileys dacquoise

mignardise

VÉGÉTARIEN

mise en bouche

*petit-pois, ricotta, citron vert
petit-pois, ricotta, trout eggs, lime

artichaut, oeuf parfait
artichoke, slow cooked egg

*céleri rôti, fenouil, épinard, badiane
roasted celeriac, fennel, spinach, star anise

*tortellini de patate douce, asperges blanches, noisettes
sweet potato tortellini, white asparagus, hazelnut

*sorbet citron, crémeux citron, streusel
lemon sorbet, lemon curd, streusel

dacquoise au chocolat, café & baileys
chocolate, coffee & baileys dacquoise

mignardise

menu dégustation | avril

*4 plats | 50€

6 plats | 65€