

DIX



MENU DÉGUSTATION

mise en bouche

*chou fleur, tomates, moules, vanille
cauliflower, tomato, mussels, vanilla

crème brûlée de foie gras, prune
foie gras crème brûlée, plum

*gnocchi à la courge, miso
pumpkin gnocchi, miso

*veau, ratatouille, ail noir
veal, ratatouille, black garlic

figue, yaourt grec, feuille de figue, romarin
fig, greek yoghurt, fig leaf, rosemary

*chocolat, mûres
chocolate, blackberry

mignardise

VÉGÉTARIEN*

**uniquement sur commande / by advance request only*

mise en bouche

*chou fleur, tomates, vanille
cauliflower, tomato, vanilla

parfait de champignon, prune
mushroom parfait, plum

*gnocchi à la courge, miso
pumpkin gnocchi, miso

*ratatouille, oignon rôti, ail noir
ratatouille, roasted onion, black garlic

figue, yaourt grec, feuille de figue, romarin
fig, greek yoghurt, fig leaf, rosemary

*chocolat, mûres
chocolate, blackberry

mignardise

menu dégustation | septembre

*4 plats | 55€

6 plats | 70€