

DIX



MENU DÉGUSTATION

mise en bouche

*burrata, fenouil, petit pois
burrata, fennel, petit pois

crème brûlée de foie gras
foie gras crème brûlée

*cabillaud, brocoli, ail des ours
cod, broccoli, wild garlic

*pintade, asperges, épinard, noisette
guinea fowl, asparagus, spinach, hazelnut

fromages d'echourgnac
cheese selection

*choux pistache, chocolat
pistachio choux, chocolate

mignardise

VÉGÉTARIEN*

**uniquement sur demande / advance request only*

mise en bouche

*burrata, fenouil, petit pois
burrata, fennel, petit pois

poireaux, pamplemousse, ail noire
leek, grapefruit, black garlic

*endives, miso, vin moelleux, noix
chicory, miso, sweet wine, walnut

*röti de lentille, amande & céleri, épinard
roasted lentils, almond & celeriac, asparagus, spinach

fromages d'echourgnac
cheese selection

*choux pistache, chocolat
pistachio choux, chocolate

mignardise

menu dégustation | mars

*4 plats | 55€

6 plats | 70€