



Dîner des Innocents

(Uniquement servi le soir du Mardi au
Samedi)

Hors d'œuvres

Croustillant de tête de veau,
salade de chou-rouge au vin chaud, ketchup de pruneaux épicés 16€

Feta de l'île de Lemnos,
légumes d'automne et vinaigrette de raisins de Corinthe 15€

Foie gras de canard « français » à la fève de tonka,
condiment de fruits et pain de campagne bio de « La Boul'ange » 22€

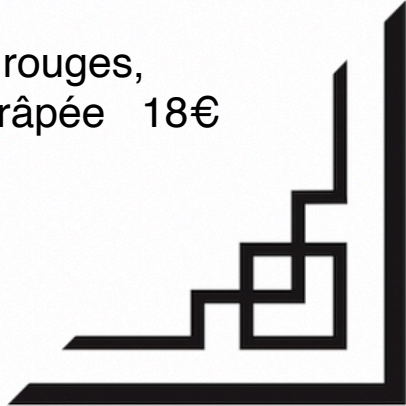
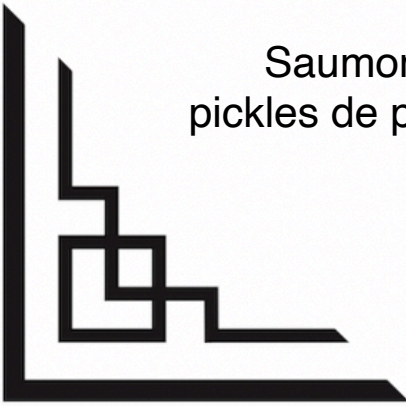
Crèmeux de crabe à la mascarpone, déclinaison de champignons,
huile d'olive parfumée au raz-el-hanout 19€

Les « schneckes du Birkenwald » au beurre d'herbes,
mousseux au parfum de choucroute 15€

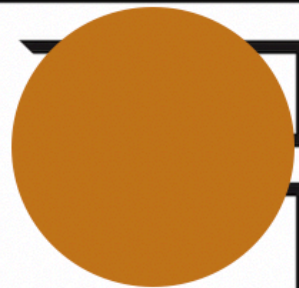
Saumon « Gravlax » houmous de betteraves rouges,
pickles de poires à la vanille bourbon, poutargue râpée 18€

Prix nets

N'hésitez pas à nous informer de toute intolérance ou allergie alimentaire
lors de votre appel pour la commande



Les Suites



Le Black Burger des Innocents, tomme d'Alsace aux fleurs 17,5€

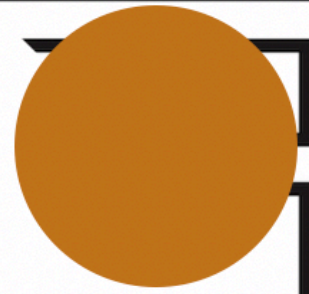
Paleron de veau bien confit puis grillé,
tarte fine de champignons et pesto de pistache,
crémeux de potimarron, émulsion d'une sauce blanquette 26€

Entrecôte de bœuf,
parmentier d'une charlotte et queue de bœuf braisée,
sauce Marchand de vin 29€

Filet de porcelet cuit en chaleur douce,
cromesquis de boudin noir de chez Riedinger,
mousseline de racine de persil,
kectchup d'oignons caramélisés, émulsion de pommes et pop-corn
25€

Poisson selon la pêche cuit à la plancha,
gnocchis de butternut et ricotta, poireau brûlé,
beurre blanc au citron confit 26€

Les Canailleries



Notre version de la tarte meringuée au citron 10€

Mille-feuille au café, poires et butternut,
graines de courge caramélisées 10€

Cheesecake crémeux, fruit de la passion,
streussel au clou de girofle 10€

Pavlova à la verveine,
pommes acidulées confite au cidre 10€

La bombe au chocolat de la République Dominicaine,
une glace pistache 10€