

Dîner des Innocents

(Uniquement servi le soir du Mardi au
Samedi

Janvier 2023

Hors d'œuvres

Croustillant de tête de veau,
rémoulade de panais et fruit de la passion au parfum de BBQ 15€

Burrata, choucroute de chou-rouge grillée,
crème d'ail et coulis de carottes au gingembre 14€

Foie gras de canard « français » à la fève de tonka,
condiment de fruits et pain de campagne bio de « La Boul'ange » 21€

Saumon gravlax,
poireau snacké et condiment trompettes des morts 17€

Les « schneckes du Birkenwald » au beurre d'herbes,
mousseux au parfum de choucroute 14€

Salade de patates douces à la vanille bourbon,
vinaigrette de haddock et câpres 14€

Prix nets

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

Les Suites

Janvier 2023

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

Paleron de veau confit puis grillé,
anguille fumée, céleri cuit en robe des champs,
arancini, sauce « Albufera » 25€

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

Pièce d'agneau cuite en chaleur douce,
déclinaison de carottes, croûtons de polenta, condiment chimichurri,
un jus parfumé au curry de Madras 25€

Poisson selon la pêche,
confit de potimarron, noisettes, un mousseux « Grenobloise » 25€

Les Canailleries

Janvier 2023

Notre version de la tarte meringuée au citron 9,5€

Tartelette de pommes caramélisées, mousseline à la fève de tonka
9,5€

Déclinaison d'agrumes, pistache et sabayon au champagne 9,5€

La bombe au chocolat de la République Dominicaine,
une glace pistache 9,5€

Ananas confit, pain de Gênes au rhum ambré,
noix de pécan torréfiées 9,5€