



Dîner des Innocents

Uniquement servi le soir du Mardi au
Samedi

Hors d'œuvres

Croustillant de tête de veau, tzatziki à la menthe poivrée,
ketchup de poivrons brulés 17€

Burrata, petits pois et fraises, balsamique blanc infusé au romarin 17€

Foie gras de canard « français » à la fève de tonka,
condiment de fruits et pain de campagne bio de « La Boul'ange » 23€

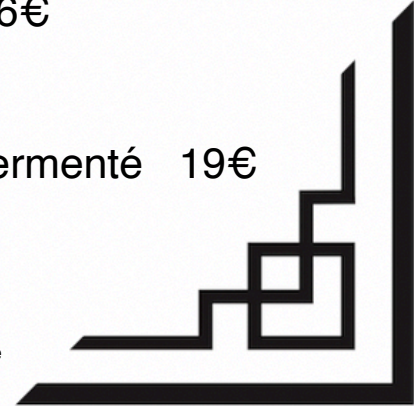
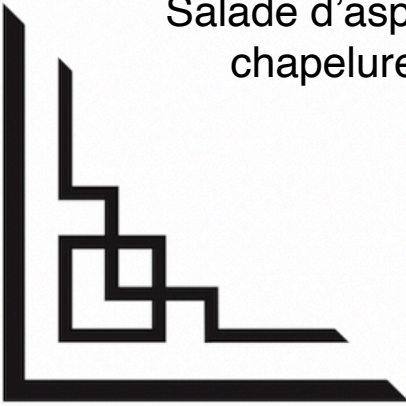
Saumon « Bomlo » gravlax, pickles de légumes et quinoa,
mayonnaise à la moutarde violette 19€

Les « schneckes du Birkenwald » au beurre d'herbes,
mousseux au parfum de choucroute 16€

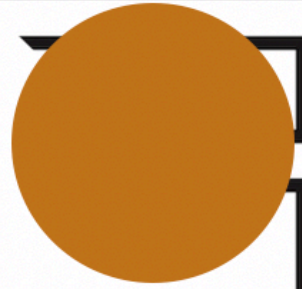
Salade d'asperges de Sessenheim, émulsion à la noix de coco,
chapelure croustillante de jambon fumé, gouda XXO 19€

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 18€

Suprême de pintade fermière « Label rouge » et la cuisse en
croustille,
gnocchis, houmous de betteraves rouges, une sauce Morilles
28€

Noix d'entrecôte de bœuf,
parmentier d'une charlotte et queue de bœuf braisée,
sauce Marchand de vin 33€

Le rumsteak d'agneau cuit en chaleur douce, boulgour gourmand,
pesto persil-amande, navet rôti à la cannelle, aigre doux de fraises, jus
corsé
28€

Poisson selon la pêche cuit à la plancha, asperges blanches de
Martine,
accras, un condiment de rhubarbe, une hollandaise au yuzu
siphonnée
29€

Les Canailleries

Notre version de la tarte meringuée au citron 11€

Ganache montée à la vanille bourbon, biscuit moelleux,
mangue et ketchup de gingembre confit 11€

Tartelette de rhubarbe, meringue fondante au poivre de Sichuan 11€

Un riz au lait, fraises et nougat glacé 11€

La bombe au chocolat de la République Dominicaine,
une glace pistache 11€