



Dîner des Innocents

Uniquement servi le soir du Mardi au
Samedi

Hors d'œuvres

Croustillant de tête de veau, salade de fenouil à la sauge,
condiment cacahuète 17€

Burrata, mayonnaise d'abricot à l'huile d'olive,
dampfnudle au curry noir 16€

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

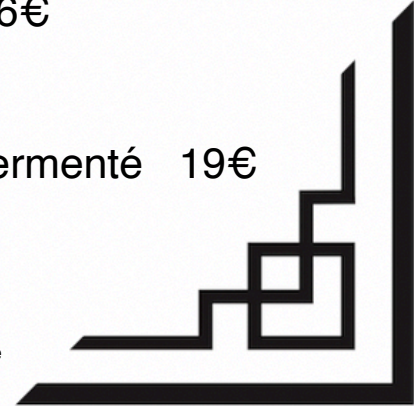
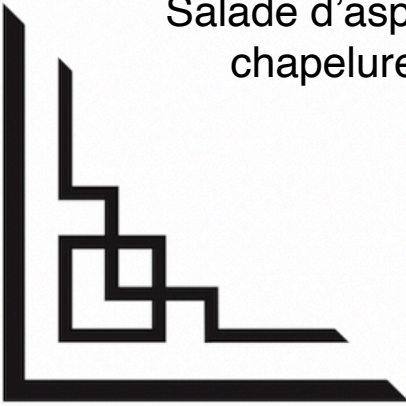
L'œuf « Bio » cuit à 64°C, texture de petits pois
émulsion au sel fumé, sucrine 17€

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

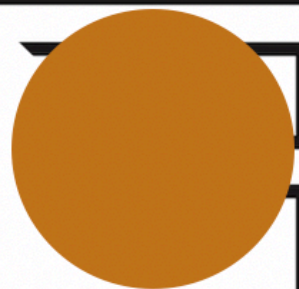
Saumon gravlax, pastèque, émulsion de sardines
amandes grillées et câpres 19€

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€

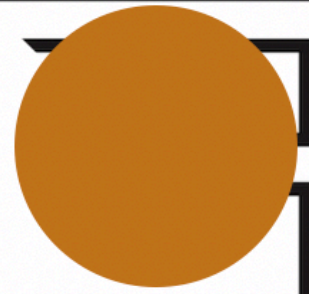
Pièce d'agneau cuit en chaleur douce, caviar d'aubergines brulées
crumble cacao-noisette, une salade de fraises et olives Kalamata,
fêta de Kavala et huile de menthe 27€

Noix d'entrecôte de bœuf,
parmentier d'une charlotte et queue de bœuf braisée,
sauce Marchand de vin 30€

Picanha de veau confit à 58°C,
tarte fine « comme une pissaladière »
fricassée de girolles, huile de persil, jus corsé 27€

Poisson selon la pêche cuit à la plancha,
belle tomate farcie de boulgour, condiment ratatouille,
coulis de tomates cerises grappes, émulsion au safran 27€

Les Canailleries



Notre version de la tarte meringuée au citron 10€

Mille-feuille de fraises à la vanille Bourbon, huile de basilic,
citron noir fermenté 10€

Riz au lait caramélisé, olives confites au miel, pastèque et balsamique
blanc 10€

Cheesecake..., confit d'abricot au romarin, noix de pécan torréfiés 10€

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