



# Dîner des Innocents

(Uniquement servi le soir du Mardi au  
Samedi

## Hors d'œuvres

Croustillant de tête de veau, fenouil mariné,  
condiment de rhubarbe d'Alsace 14€

Burrata,, vinaigrette de framboises,  
concombre au sel fumé et noisettes torréfiées 13€

Foie gras de canard « français » à la fève de tonka,  
condiment de fruits de saison 17€

Tartare de thon à l'huile de basilic et noix de pécan,  
tajine de carottes en salade et graines de moutarde 15€

Les « schneckes du Birkenwald » au beurre d'herbes,  
mousseux au parfum de choucroute 13€



Saumon gravlax aux agrumes,  
mousseline de maïs et pickles de cerises 15€

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 15€

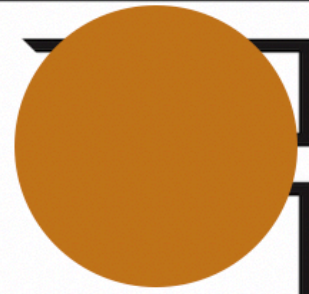
Paleron de veau bien confit puis grillé « Provençale »,  
olives Kalamata, gnocchis au romarin, courgette jaune,  
une compotée de fraises au poivre maniguette 24€

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

Pièce d'agneau cuit en chaleur douce au parfum d'une moussaka,  
caviar d'aubergines,  
croustillant de feta de Thessalie et menthe 24€

Poisson selon la pêche, arancini,  
fenouil confit à la verveine,  
un coulis de tomates cerises 24€

## Les Canailleries



Notre version de la tarte meringuée au citron 9€

Dans l'esprit d'un fraisier... amandes, lavande et pollen de ciste 9€

Un éclair... framboises et curry « 1001 nuits » 9€

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

Tartelette de rhubarbe, meringue moelleuse au poivre de Timut 9€