



# Dîner des Innocents

(Uniquement servi le soir du Mardi au  
Samedi)

## Hors d'œuvres

Croustillant de tête de veau, salade de chou-rouge  
salade de fenouil, condiment de carotte à l'ail grillé et cacahuètes 17€

Feta de l'île de Lemnos, déclinaison de chou-fleur,  
safran, huile d'olive et pop-corn 16€

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

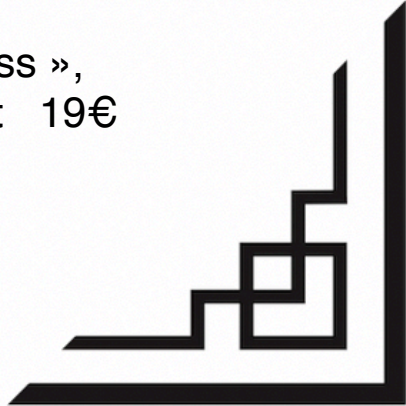
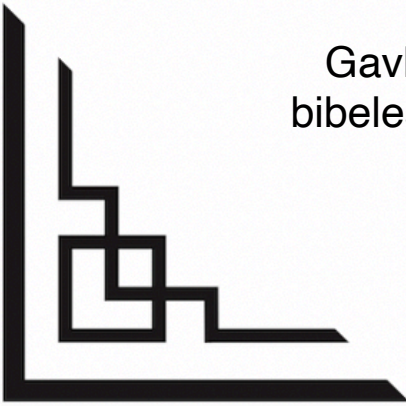
L'œuf « Bio » cuit à 63°C, salade de champignons,  
émulsion de topinambour et copeaux de jerky beef 17€

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

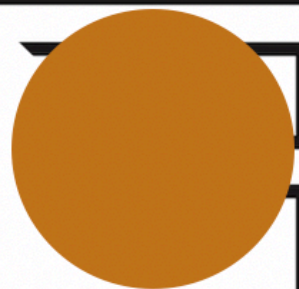
Gavlax de saumon d'Écosse « Wester Ross »,  
bibeleskåse à la menthe, panais et kumquat 19€

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€

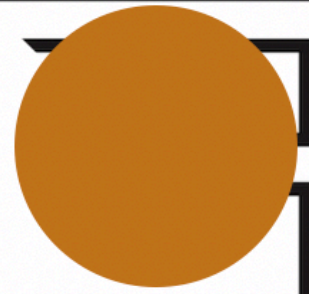
Pièce d'agneau confit à 58°C, comme un dahl de lentilles corail,  
chapelure cajun, houmous à l'ail rôti, jus corsé 27€

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

Picanha de veau, petit pois en texture,  
gnocchis, émulsion au parmesan,  
un condiment de persil et citron noir fermenté 27€

Poisson selon la pêche cuit à la plancha,  
risotto de céleri-rave, coulis de céleri-branche,  
asperge verte, une sauce au safran siphonnée 27€

## Les Canailleries



Notre version de la tarte meringuée au citron 10€

Finger au chocolat blond dulcey et banane,  
pain de Gênes au sarrasin grillé et rhum ambré 10€

Tartelette de mangue et caramel de cacahuètes,  
mousseline au curry « 1001 nuits » 10€

Riz au lait à la vanille bourbon, œuf en neige et poire 10€

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