



# Dîner des Innocents

Uniquement servi le soir du Mardi au  
Samedi

## Hors d'œuvres

Croustillant de tête de veau, chou blanc mariné,  
ketchup de coing au chipotle 17€

Burratta, condiment de pois cassé à l'huile d'olive  
balsamique blanc infusé aux zestes de pamplemousse 16€

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

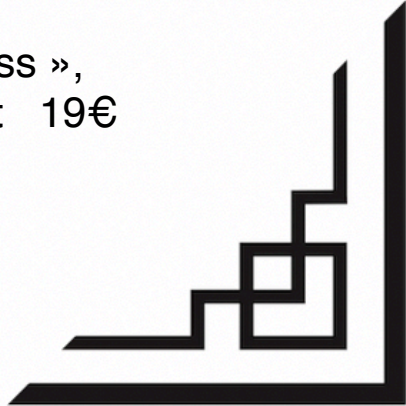
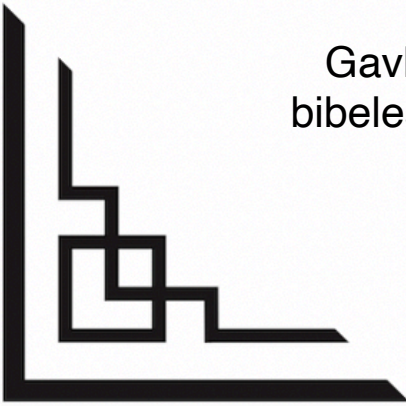
Tartare de thon à la vanille, condiment de topinambour et gingembre  
20€

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

Saumon gravlax « Bomlo », vinaigrette de salsifis au safran,  
ricotta et moutarde de noix 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€

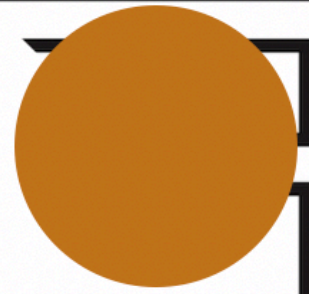
Paleron de veau bien confit puis grillé, panais en texture, ravioles de céleri et foie gras de canard, émulsion aux cèpes 28€

Noix d'entrecôte de bœuf,  
parmentier d'une charlotte et queue de bœuf braisée,  
sauce Marchand de vin 32€

Belle volaille fermière « Label Rouge d'Alsace », houmous de  
butternut  
tajine de chou-rave et poire, confit d'oignons et pois chiche,  
siphon de harissa doux 26€

Poisson selon la pêche cuit à la plancha, crémeux de potimarron,  
noisettes, pamplemousse brûlé, chapelure « Nori »,  
une sauce grenobloise 27€

## Les Canailleries



Notre version de la tarte meringuée au citron 10€

Une forêt noire façon club sandwich, coulis griottes, glace à la sauce soja 10€

Du potimarron... mousseline au praliné de cacahuète, graines de courges caramélisées 10€

Tartelette de mangue au poivre sauvage de Madagascar, ganache montée à la framboise 10€

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