



Dîner des Innocents

(Uniquement servi le soir du Mardi au
Samedi

Hors d'œuvres

Croustillant de tête de veau,
rémoulade de panais et fruit de la passion au parfum de BBQ 15€

Burrata et épices Cajun, ananas mariné au Japalego 14€

Foie gras de canard « français » à la fève de tonka,
condiment de fruits et pain de campagne bio de « La Boul'ange » 21€

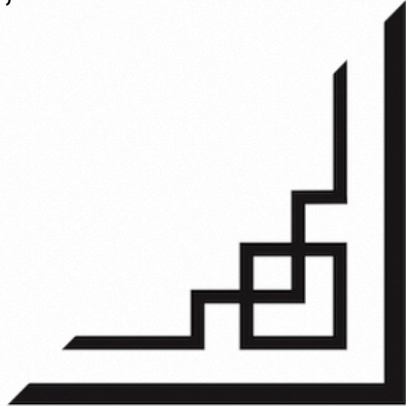
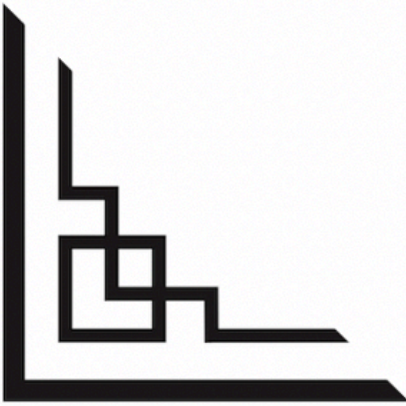
Saumon gravlax au poivre de timut,
potimarron aigre-doux et kumquat 17€

Les « schneckes du Birkenwald » au beurre d'herbes,
mousseux au parfum de choucroute 14€

Tartare de thon, houmous à la noisette,
vinaigrette de pommes séchées 18€

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 17€

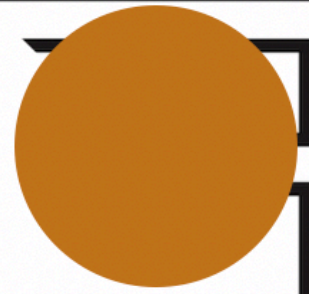
Paleron de veau confit puis grillé, crémeux de brocolis
dampfnudle de betteraves rouges, carpaccio de paris,
une émulsion de morilles 25€

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

Pièce d'agneau cuite en chaleur douce, étuvée de chou vert
gyozas de légumes et shiitakes dans un bouillon végétal,
jus corsé 25€

Poisson selon la pêche cuit sur plaque, poireau grillé,
accras, pamplemousse brulé, une sauce safran citron-vert 25€

Les Canailleries



Notre version de la tarte meringuée au citron 9,5€

Mille-feuille à la rose, litchi et noisettes torréfiées 9,5€

Déclinaison d'agrumes, pistache et sabayon au champagne 9,5€

La bombe au chocolat de la République Dominicaine,
une glace pistache 9,5€

Un « finger » crémeux au chocolat blond Dulcey,
fruit de la passion et noix de pécan 9,5€