



# Dîner des Innocents

(Uniquement servi le soir du Mardi au  
Samedi)

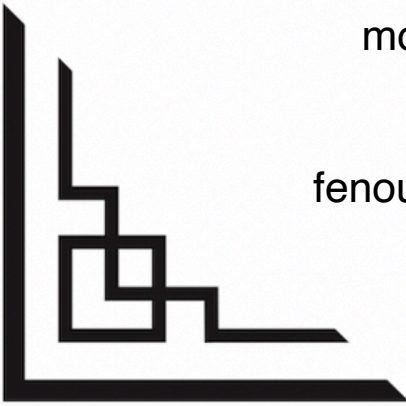
## Hors d'œuvres

Croustillant de tête de veau,  
tzatziki de chou-rave, ketchup de fraise 15€

Burrata, vinaigrette de rhubarbe,  
chapelure de noix et thym-citron 14€

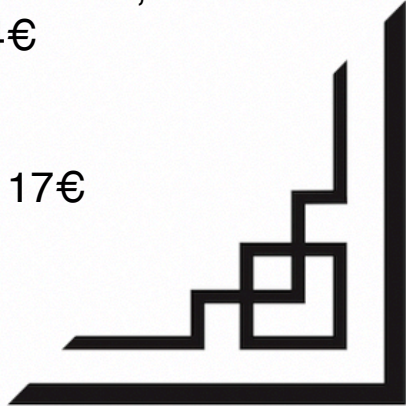
Foie gras de canard « français » à la fève de tonka,  
condiment de fruits et pain de campagne bio de « La Boul'ange » 21€

Tartare de thon et noix de cajou,  
mayonnaise au pomelo, pickles d'asperges blanches et radis roses  
18€



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

Crèmeux de crabe et mascarpone,  
fenouil et condiment carottes-cacahuètes 17€



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€

Picanha de veau à la plancha, gremolata,  
texture de petits pois, gyozas « petits pois à la française »,  
bouillon d'oignons brûlés 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,  
arancini au curry mille et une nuits,  
condiment d'artichaut, aigre douce de fraises à l'estragon, jus corsé  
26€

Poisson selon la pêche cuit sur plaque,  
asperges blanches de chez Martine,  
champignons farcis d'un beurre d'ail des ours,  
croûtons de polenta, émulsion de « Paris » 26€

## Les Canailleries

Notre version de la tarte meringuée au citron 10€

Finger fraise-kiwi, un pain de Gênes à l'huile d'olive Aenaon 10€

Pomme confite à la fleur d'oranger,  
sablé aux amandes et ras-el-hanout 10€

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

Tartelette à la rhubarbe, crémeux chocolat blanc et noix de pécan  
10€