



Dîner des Innocents

Uniquement servi le soir du Mardi au
Samedi

Hors d'œuvres

Croustillant de tête de veau, rémoulade de panais,
ketchup épicé de mandarine 17€

Burrata, vinaigrette de poires et olives Kalamata, condiment de courge
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 Saint-Jacques françaises, céviche de choux-rave à l'huile de
noisette, graines torréfiées et fruit de la passion 23€

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

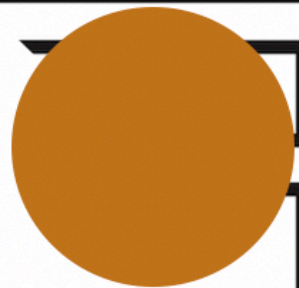


Crèmeux de crabe à la mascarpone, pickles de concombre au gin,
sablé Parmesan 19€

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€

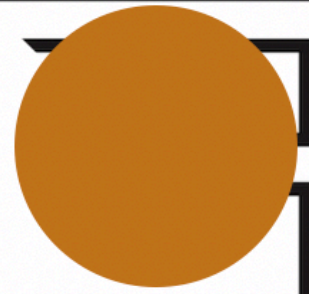
Paleron de veau confit puis bien grillé, foie de canard poêlé,
déclinaison de carottes, émulsion d'une sauce blanquette brioché
28€

Noix d'entrecôte de bœuf,
parmentier d'une charlotte et queue de bœuf braisée,
sauce Marchand de vin 33€

Pièce d'agneau cuit en chaleur douce à 58°C, arancini,
condiment d'ail noir, fricassée de haricots coco,
chapelure cajun, yaourt grec, jus corsé 28€

Poisson selon la pêche cuit à la plancha, croûtons de polenta,
houmous d'artichaut, salade de pamplemousse et aneth,
un beurre blanc aux œufs de truite fumés
28€

Les Canailleries



Notre version de la tarte meringuée au citron 11€

Crèmeux aux zestes d'orange, chocolat « Oqo »,
pain de Gènes et gelée au Cointreau 11€

Tartelette de poire, mousseline cacahuète, râpé de citron noir fermenté
11€

Dans l'esprit d'un Cheesecake, coco et passion, crumble à la noix de
Pécan 11€

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