

# Dîner des Innocents

(Uniquement servi le soir du Mardi au Samedi)

## Hors d'œuvres

Croustillant de tête de veau,  
salade de chou-rouge mariné au mirin, coulis wasabi 15€

Ricotta, une déclinaison de courges,  
pickles de poires et sablé au piment doux fumé 14€

Foie gras de canard « français » à la fève de tonka,  
condiment de fruits et pain de campagne bio de « La Boul'ange » 20€

Saumon gravlax, panais confit aux agrumes,  
ketchup épicé à la betteraves rouges 17€

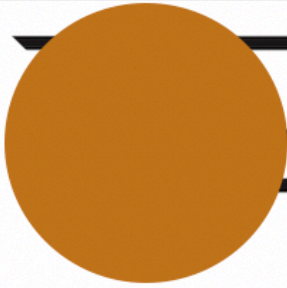
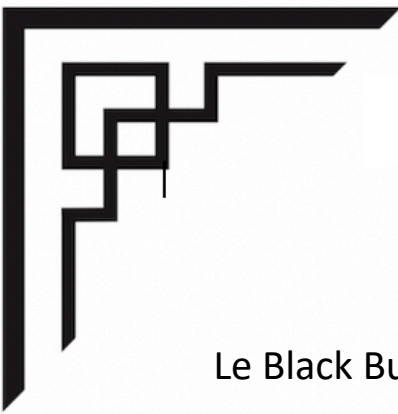
Les « schneckes du Birkenwald » au beurre d'herbes,  
mousseux au parfum de choucroute 14€

Crèmeux de crabe,  
riz à sushi et guacamole de kiwi, shiitake.... 16€

Prix nets

N'hésitez pas à nous informer de toute intolérance ou allergie alimentaire  
lors de votre appel pour la commande

## Les Suites

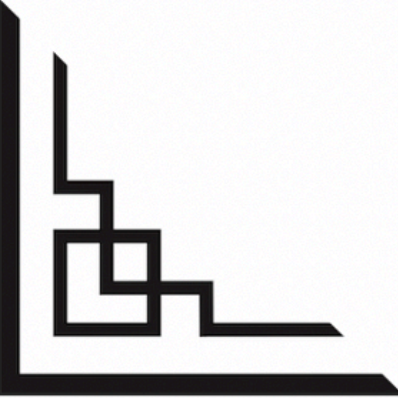


Le Black Burger des Innocents, tomme d'Alsace aux fleurs 17€

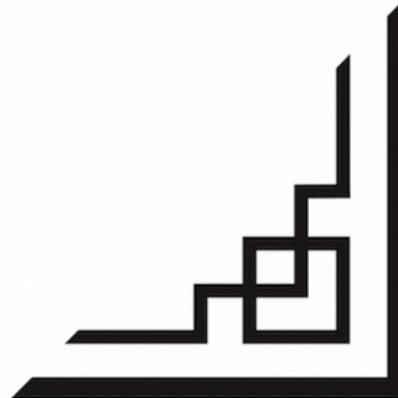
Paleron de veau confit puis grillé,  
tarte fine de potiron et potimarron, gremolata,  
une émulsion blanquette à la verveine 24€

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

Pièce d'agneau cuite en chaleur douce,  
déclinaison de légumes du moment,  
vierge de poires séchées et noisettes, jus corsé 25€



Poisson selon la pêche,  
céleri confit entier, passion, accras,  
une sauce coco-citron vert 25€



## Les Canailleries

Notre version de la tarte meringuée au citron 9€

Finger à la banane et cacahuètes grillées, un coulis au baileys 9€

Pavlova, mousseline à la mandarine  
et pommes marinées aux épices à pain d'épices 9€

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

Tartelette de poire Williams et crème de marron à la mascarpone 9€