



Dîner des Innocents

(Uniquement servi le soir du Mardi au
Samedi

Hors d'œuvres

Croustillant de tête de veau, fenouil mariné,
condiment de rhubarbe d'Alsace 14€

Burrata,,, pastèque et balsamique blanc,
tapenade et pistou de roquette 13€

Foie gras de canard « français » à la fève de tonka,
condiment de fruits de saison 18€

Tartare de thon aux noix de cajou,
nectarines acidulées, petits pois et thym citron 15€

Les « schneckes du Birkenwald » au beurre d'herbes,
mousseux au parfum de choucroute 13€



Maquereau mariné à la vodka,
piperade de poivrons, émulsion aux zestes de citron 15€

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€

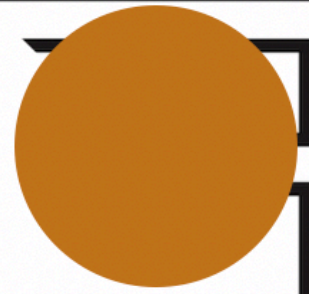
Picanha de veau cuit en chaleur douce,
fricassée de girolles et anguille fumée,
gnocchis au romarin, jus légèrement fumé 24€

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

Pièce d'agneau confit à 58°C,
abricots en texture,
boulgour et tomates « Plurielle », jus corsé 24€

Poisson selon la pêche, pastèque snackée,
croustillant de polenta, tomates cerises en texture,
émulsion au safran 24€

Les Canailleries



Notre version de la tarte meringuée au citron 9€

Dans l'esprit d'un fraisier... amandes, lavande et pollen de ciste 9€

Pavlova à la mousseline de verveine, abricots et gingembre 9€

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

Un parfait glacé au chocolat dulcèy,
coulis de cassis à l'huile d'olives et melon mariné 9€