



# Dîner des Innocents

Uniquement servi le soir du Mardi au  
Samedi

## Hors d'œuvres

Croustillant de tête de veau, condiment de chou-fleur au parfum BBQ  
17€

Tomate « Cœur de Bœuf » marinée au citron, feta de Kavala,  
émulsion au lait d'amandes et sablé parmesan 16€

Foie gras de canard « français » à la fève de tonka,  
condiment de fruits et pain de campagne bio de « La Boul'ange » 23€

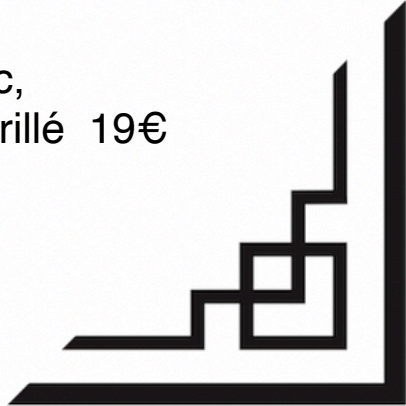
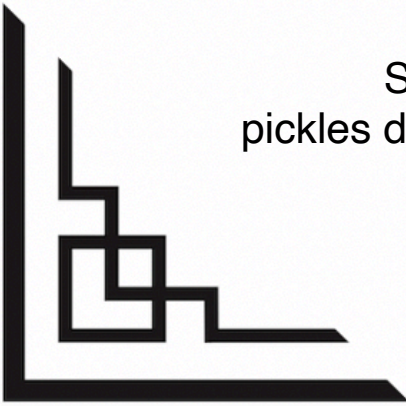
Chair de crabe à la mascarpone, coulis de poivrons brulés,  
nectarine aigre douce 18€

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

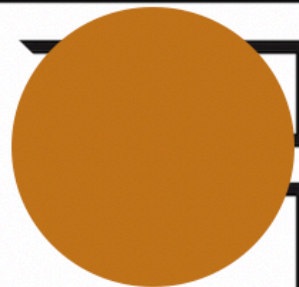
Saumon gravlax « Bomlo », yaourt grec,  
pickles de concombre à la verveine, sarrasin grillé 19€

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€

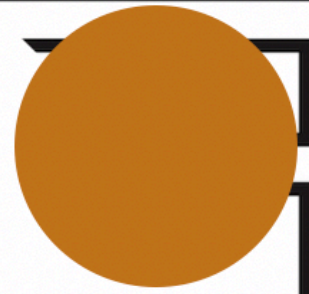
Pièce d'agneau cuit en chaleur douce, houmous d'artichauts,  
figue-romarin, graines de tournesol, croûtons de polenta, jus corsé  
27€

Noix d'entrecôte de bœuf,  
parmentier d'une charlotte et queue de bœuf braisée,  
sauce Marchand de vin 30€

Cœur de quasi de veau confit à 58°C, arancini à la Scamorza,  
crémeux de carottes « Ossobuco », anguille fumée et gremolata 27€

Poisson selon la pêche cuit à la plancha, ravioles d'aubergines  
fumées,  
tomate « Ananas » snackée, vierge de céleri branche et poulpe,  
une émulsion iodée 27€

## Les Canailleries



Notre version de la tarte meringuée au citron 10€

Mille-feuille de fraises, mousseline au Ras el-hanout,  
coulis parfumé à la menthe 10€

De la figue, ganache montée à la fleur d'oranger,  
crumble noix de Pécan, balsamique 10€

Tartelette de poire, crème d'amandes, une glace à la sauce soja,  
citron noir fermenté 10€

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