



Dîner des Innocents

(Uniquement servi le soir du Mardi au
Samedi

Hors d'œuvres

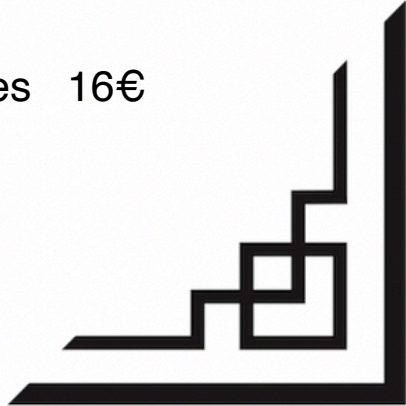
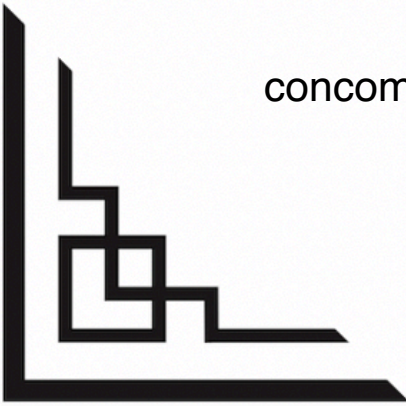
Croustillant de tête de veau,
salade de chou-rave mariné au romarin, ketchup d'abricots 15€

Burrata,, vinaigrette de myrtilles au thym-citron,
texture de poivron 14€

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

Tartare de thon, tomates cerises confites,
fraises et condiment de courgettes 18€

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



Crèmeux de crabe à la mascarpone,
concombre infusé au gin, pickles de nectarines 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€

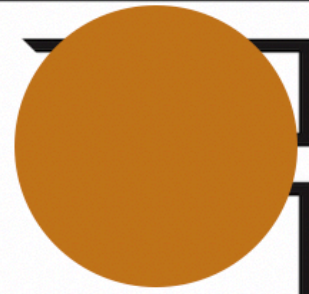
Le paleron de veau confit comme en Provence puis grillé,
pastèque brûlée, une tarte fine comme une pissaladière,
jus aux olives Kalamata 24€

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

Une pièce d'agneau cuite en chaleur douce,
prunes d'Alsace en texture, tajine de chou-rave,
caviar d'aubergines fumé, un jus au romarin 25€

Poisson selon la pêche cuit sur plaque,
fricassée de gnocchis et girolles, émulsion à l'ail et écorces de citron
jaune,
une vierge pour rafraîchir 25€

Les Canailleries



Notre version de la tarte meringuée au citron 9€

Crèmeux de chocolat Dulcey,
sablé au piment doux fumé, ricotta et figues 9€

Un riz au lait, jus acidulé à la framboise et poivre de Kerala,
œuf en neige et noix de coco 9€

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

Un Mille-feuille à la lavande,
abricots et sauce caramel à la fleur de sel 9€