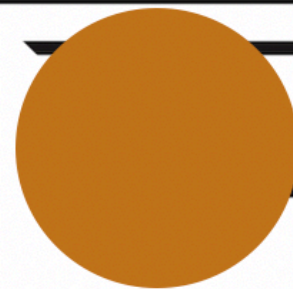




# Dîner des Innocents

(Uniquement servi le soir du Mardi au  
Samedi

## Hors d'œuvres



Croustillant de tête de veau,  
fenouil croquant mariné au safran, coulis « aïoli » 16€

Feta de l'île de Lemnos à l'huile de noisette,  
potimarron et pickles de concombre à la chartreuse 15€

Foie gras de canard « français » à la fève de tonka,  
condiment de fruits et pain de campagne bio de « La Boul'ange » 21€

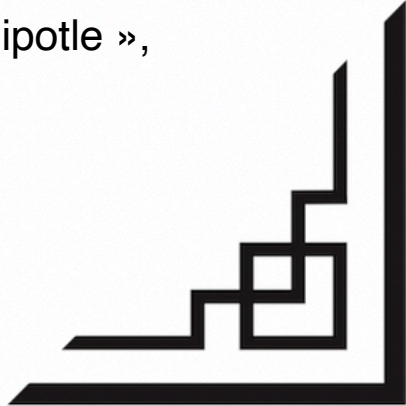
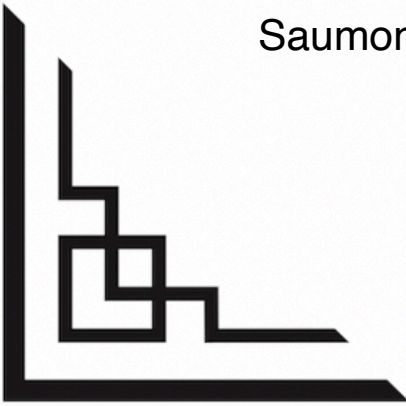
Tartare de thon à l'estragon,  
râpé de chou-fleur acidulé, ketchup de coings 19€

Les « schneckes du Birkenwald » au beurre d'herbes,  
mousseux au parfum de choucroute 15€

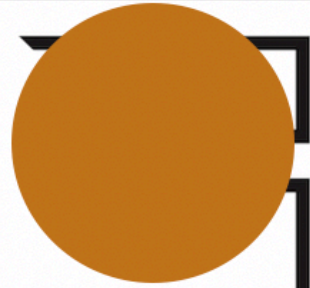
Saumon « Bomlo » gravlax, piperade au « Chipotle »,  
framboises et cacahuètes 18€

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 17,5€

Poitrine de cochon du Mont Ventoux à la livèche et laquée,  
condiment d'une ratatouille, anguille fumée,  
arancini à l'encre de seiche 25€

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

Pièce d'agneau cuite en chaleur douce,  
tomate farcie de boulgour au curry mille et une nuits,  
caviar d'aubergines, gyozas au chèvre frais,  
pignons de pins et menthe, bouillon de tomates 26€

Poisson selon la pêche cuit sur plaque,  
brocolis fumés au bois de cerisier en texture, noisettes,  
condiment de framboises au piment d'Espelette,  
émulsion grenobloise 26€

## Les Canailleries



Notre version de la tarte meringuée au citron 10€

Mille-feuille de fraises et noix de pécan torréfiées,  
une mousseline au « Raz el hanout du Roy » 10€

Un finger crémeux à la verveine et chocolat Dulcey,  
ketchup de figues et vinaigre balsamique 10€

La bombe au chocolat de la République Dominicaine,  
une glace pistache 10€



Nougat glacé, nage de coings et huile d'olive infusée au pandan 10€

