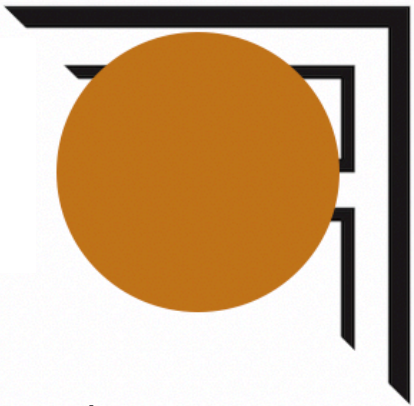




Dîner des Innocents

Uniquement servi le soir du Mardi au
Samedi

Hors d'œuvres

Croustillant de tête de veau, rémoulade de panais,
ketchup de carottes relevé au chipotle 17€

Feta grecque des montagnes Paggaio..., vinaigrette de coing,
céviche de chou-rave et maniguette 17€

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

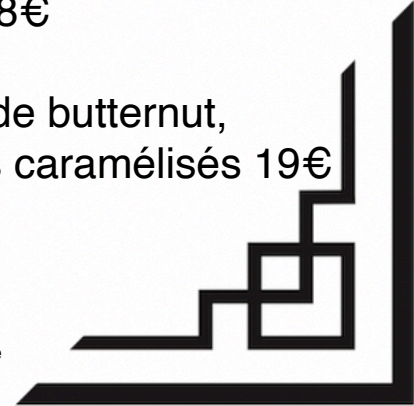
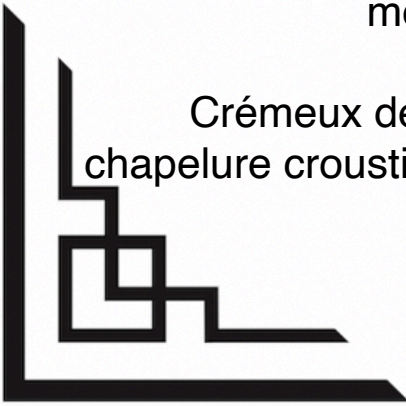
Tartare de Saint-Jacques françaises et cébette, coulis de courges
muscade,
ketchup de gingembre confit 23€

Les « schneckes du Birkenwald » au beurre d'herbes,
mousseux au parfum de choucroute 18€

Crèmeux de crabe à la mascarpone, condiment de butternut,
chapelure croustillante aux épices cajun, jus d'oignons caramélisés 19€

Prix nets

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



Les Suites

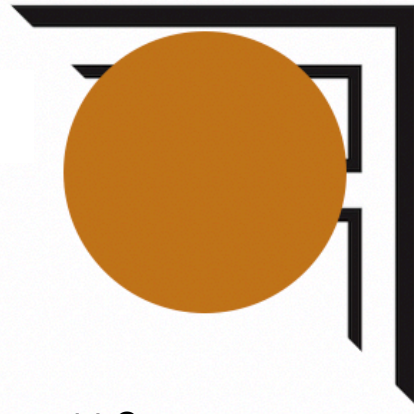
Le Black Burger des Innocents, tomme d'Alsace aux fleurs 19€

Paleron de veau bien confit puis grillé, feuilleté de légumes du moment
condiment moutarde de noix et poire Williams, émulsion d'une sauce
blanquette, jus « Marengo »
29€

Noix d'entrecôte de bœuf,
parmentier d'une charlotte et queue de bœuf braisée,
sauce Marchand de vin 33€

Poitrine de cochon du mont Ventoux laquée, céleri,
pommes granny et anguille fumée, boudin noir et pied de cochon,
siphon de pommes et oignons frits
29€

Poisson selon la pêche cuit à la plancha, crémeux de panais et lait de
coco,
noisettes du Piémont, condiment mangue-passion,
sauce Armoricaïne à l'estragon
29€



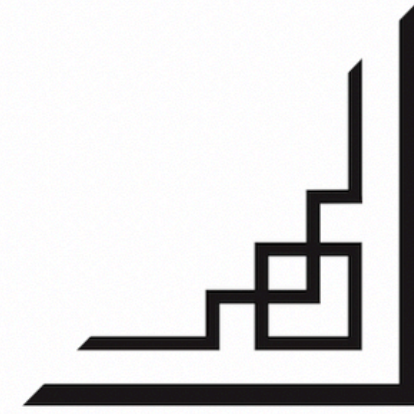
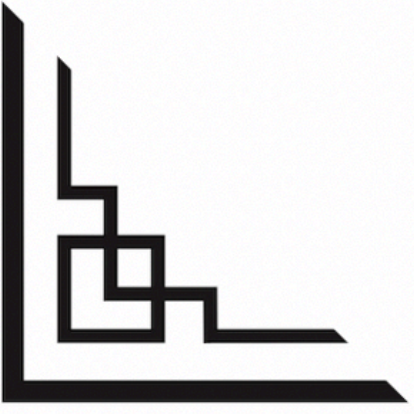
Les Canailleries

Notre version de la tarte meringuée au citron 11€

Dans l'esprit d'un « Banana Split »... 11€

Finger crémeux aux marrons, gel de mandarine
et Dacquoise aux noix de Pécan 11€

Douceur de panais, gel au cidre, biscuit poivré aux baies de cannellier
11€



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