

Dîner des Innocents

Uniquement servi le soir du Mardi au
Samedi

Hors d'œuvres

Croustillant de tête de veau, salade de chou rouge au vinaigre de noix,
ketchup de figues 17€

Burrata et poivre fumé..., houmous à l'ail rôti et pickles de concombre
17€

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

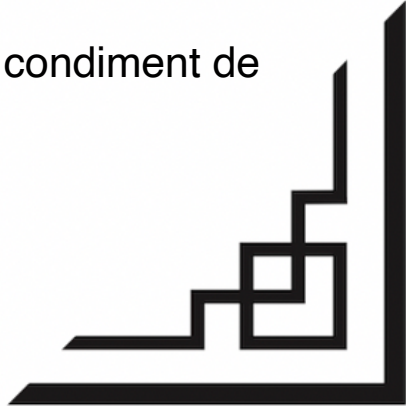
Gravlax de saumon « Bomlo » au poivre de Timut, caviar d'aubergines,
vinaigrette de brocoli et citron confit 19€

Les « schneckes du Birkenwald » au beurre d'herbes,
mousseux au parfum de choucroute 17€

Accras de cabillaud au curry « mille et une nuits » , condiment de
carottes,
poires à l'aigre-doux 17€

Prix nets

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



Les Suites

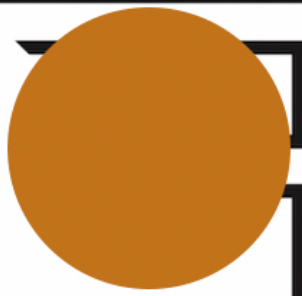
Le Black Burger des Innocents, tomme d'Alsace aux fleurs 19€

Paleron de veau bien confit puis grillé, gambas, tatin de tomates cerises,
condiment d'ail noir, gremolata, émulsion d'une sauce blanquette
Terre-Mer
29€

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

Côte d'agneau cuite en chaleur douce et l'épaule confite,
« Tajine » en croustille, houmous, pastèque snackée, raviole de ricotta
persil et Zaatar, eau de tomate
29€

Poisson selon la pêche cuit à la plancha, croustillant d'un risotto et
nori,
ketchup de poivrons brûlés, pak choï, une sauce miso et safran
siphonnée
29€



Les Canailleries

Notre version de la tarte meringuée au citron 11€

Dans l'esprit d'un tiramisu, ganache au café, mascarpone et amaretto
11€

Un chou à la poire et baies de Cuméo, caramel à la fleur de sel 11€

Figues rôties aux baies roses, diplomate à la vanille Bourbon,
crumble de noix de Pécan 11€

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