

Dîner des Innocents

Uniquement servi le soir du Mardi au Samedi
De 19h à 22h

Hors d'œuvres

Croustillant de tête de veau au curry, nectarines marinées
au balsamique blanc et romarin 17€

Crèmeux de crabe à la mascarpone et citron vert,
concombre aigre doux, noix de Pécan torréfiées 19€

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

Feta grecque des montagnes Paggiao, houmous d'artichaut,
huile d'olive et ail grillé 17€

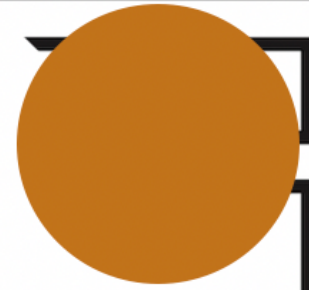
Les « schneckes du Birkenwald » au beurre de persil,
mousseux au parfum de choucroute 18€

Tartare de bœuf « Holstein » légèrement fumé,
tabasco Chipotle framboise, gouda XO, pickles 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 19€

Rumsteck d'Agneau cuit en chaleur douce, caviar d'aubergines brûlées,
condiment d'abricots au romarin et huile de menthe,
arancini mortadelle, coulis de tomates cerises, jus corsé
29€

Noix d'entrecôte de bœuf,
parmentier d'une charlotte et queue de bœuf braisée,
sauce Marchand de vin 34€

La pluma « rouge de Castille », courgette grillée condimentée d'un ketchup
de poivrons confits, pastèque snackée, amandes, et jus aux olives Kalamata
29€

Poisson selon la pêche cuit à la plancha, tarte fine de tomates cœur de bœuf,
légumes confits, thon, fleurs de câpres et Scamorza, émulsion au basilic
29€

Les Canailleries

Notre version de la tarte meringuée au citron 12€

Mon « Sex on the beach »... pêche blanche, cranberry et Zubrówka 12€

Fraicheur d'été... de l'abricot, ganache montée au basilic, financier aux amandes
12€

De la fraise...Namelaka au Matcha, huile d'olive infusée au pandan 12€

La bombe au chocolat de la République Dominicaine,
une glace pistache 12€