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, chou rouge mariné au citron noir,
ketchup épicé de pruneaux 17€

Feta grecque des montagnes Paggaio, houmous de potimarron,
pickles de poire, noisettes et dampfnudel 17€

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

Crémeux de crabe, vinaigrette de champignons,
coulis de moutarde de cèpes, céréales grillées 18€

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

Tartare de noix de Saint-Jacques françaises et Pink Lady,
tajine de carottes en vinaigrette, huile d'olive infusée aux feuilles de figuier
23€

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€

Poitrine de cochon de nos régions laquée, fricassée de lentilles vertes du Puy,
émulsion de munster blanc et carvi, raviole de boudin noir de chez Riedinger,
bouillon d'oignons et pommes Granny
28€

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

Paleron de veau bien confit puis grillé, foie gras de canard poêlé,
textures de potimarron et graines de courge,
siphon d'une blanquette et jus corsé
29€

Poisson selon la pêche cuit à la plancha, tarte fine de champignons de Paris,
ricotta et anguille fumée, crémeux de céleri,
une sauce comme une « matelote »
29€

Prix nets

Les Canailleries

Notre version de la tarte meringuée au citron 12€

Brioche en pain perdu. potimarron en textures et crème de châtaignes 12€

Mille-feuille aux noisettes. compotée de coings. gel de vinaigre de cidre 12€

Un air de vin chaud.... bavaroise à la cannelle de Ceylan.
oranges et figues séchées pochées au vin rouge. spéculoos 12€

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

Prix nets