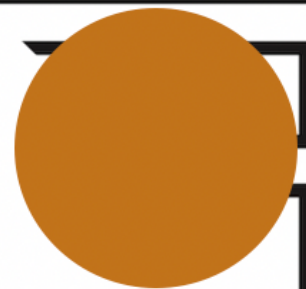


Dîner des Innocents

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



Hors d'œuvres

Croustillant de tête de veau, poireaux en vinaigrette,
sauce rémoulade 17€

Crèmeux de crabe à la mascarpone, radis green meat,
marinade au Jalapeño et citron vert 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 Paggaio, houmous de carottes au sésame,
pois chiches grillés et huile de menthe 17€

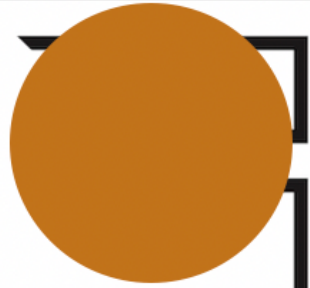
Les « schneckes du Birkenwald » au beurre de persil,
mousseux au parfum de choucroute 18€

Gravlax de saumon « Bomlo », concombre aigre doux,
émulsion de sauce ponzu, bergamote et cacahuètes 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€

Rumsteck d'Agneau cuit en chaleur douce, haricots noirs comme un « Chili »,
riz thaï et gingembre siphonné, condiment abricot et cumin,
jus au paprika fumé 29€

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

Belle volaille d'Alsace « Label Rouge » et foie gras de canard poêlé,
crèmeux de maïs parfumé aux épices cajun, émulsion « Pop-Corn », jus corsé
29€

Poisson selon la pêche cuit à la plancha, tarte fine de champignons de Paris,
anguille fumée et pesto de persil plat, fricassée de petits pois,
une crème de morilles
29€



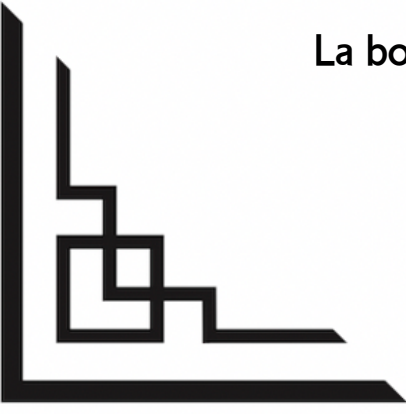
Les Canailleries

Notre version de la tarte meringuée au citron 11€

Dans l'esprit d'un flan caramel, praliné de cacahuètes, gelée de Cointreau 11€

Tartelette aux poires et crème d'amande,
ganache montée à la fève de tonka 11€

Un avant-goût de printemps...
rose, Pain de Gênes, framboises et lait de chèvre 11€



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