



# Dîner des Innocents

Uniquement servi le soir du Mardi au  
Samedi

## Hors d'œuvres

Croustillant de tête de veau, salade de radis ostergruss  
condiment de rhubarbe et gingembre 17€

Burrata, houmous d'artichauts fumés au bois de cognac,  
fraises et petits pois 16€

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

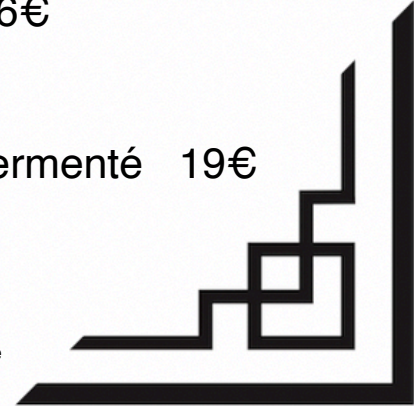
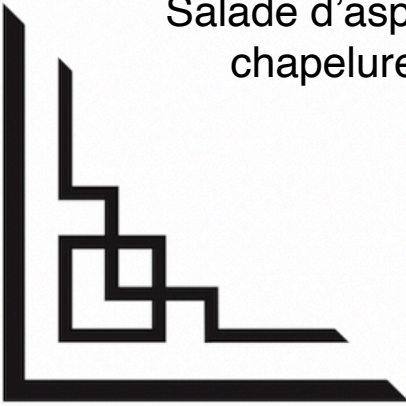
L'œuf « Bio » cuit à 63°C,  
émulsion crémeuse d'asperges blanches, brioche façon pain perdu  
17€

Les « schneckes du Birkenwald » au beurre d'herbes,  
mousseux au parfum de choucroute 16€

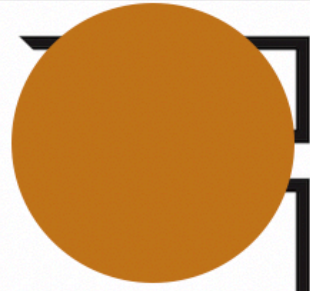
Tartine feuilletée d'oignons confits,  
crémeux de crabe à la mascarpone et citron noir fermenté 19€

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 18€

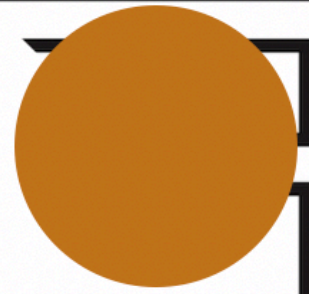
Pluma rouge de Castille, croustillant de polenta et olives noires,  
ketchup d'une piperade au piment doux fumé,  
aigre-doux de fraise, estragon, caviar d'aubergines brûlées 27€

Noix d'entrecôte de bœuf,  
parmentier d'une charlotte et queue de bœuf braisée,  
sauce Marchand de vin 30€

Belle pièce de volaille fermière « Label Rouge »,  
huile de persil et noisettes, pressé d'une charlotte,  
petits pois, une crème de morilles siphonnée 27€

Poisson selon la pêche cuit à la plancha,  
asperges blanches de Martine, vinaigrette de haddock,  
risotto de sarrasin, émulsion d'une sauce hollandaise au yuzu 27€

## Les Canailleries



Notre version de la tarte meringuée au citron 10€

Nougat glacé, feuillantine praliné, fraise et réduction de balsamique  
10€

Tartelette à la rhubarbe d'Alsace, ganache montée à la vanille bourbon  
10€

Crèmeux au yuzu, salade de pomme, pain de Gêne et caramel salé  
10€

La bombe au chocolat de la République Dominicaine,  
une glace pistache 10€