

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€

Asperges blanches de la ferme Binder, une rilette de sardines,
citron confit et chapelure croustillante aux algues 20€

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

Burrata, caviar d'aubergines légèrement fumé, vinaigrette de céleri-branche,
et tomates confites 17€

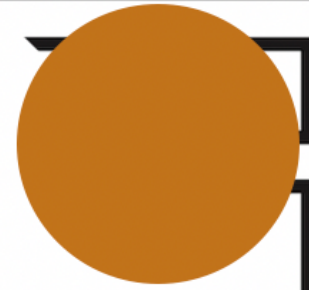
Les « schneckes du Birkenwald » au beurre de persil,
mousseux au parfum de choucroute 18€

Gravlax de saumon « Bomlo », vinaigrette d'haricots noirs, épices cajun,
rhubarbe et péquillos 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, houmous de betteraves rouges,
navets « boule d'or » confit au curry français,
condiment pignons de pin et olives Kalamata, coco-yuzu, un jus corsé
29€

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

Échine de cochon du Mont Ventoux bien grillé, petits pois en texture
condiment framboise, boulgour et yaourt grec aux écorces de citron vert
27€

Poisson selon la pêche cuit à la plancha, asperges blanches de chez Martine,
gnocchis, condiment d'ail noir, 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 de rhubarbe, meringue moelleuse et verveine 11€

De la fraise...Namelaka au Matcha, huile d'olive infusée au pandan 11€

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

