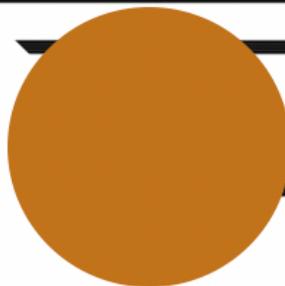


Dîner des Innocents

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



Hors d'œuvres

Croustillant de tête de veau, remoulade de panais,
ketchup d'oignons au chipotle 17€

Crémeux de chèvre frais, poire aigre-douce,
chou fleur rôti à la sauce Tamari, bourgeons d'origan 17€

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

Tartare de Saint-Jacques françaises, au houblon d'Alsace,
condiment de patates douces, gelée d'IPA 23€

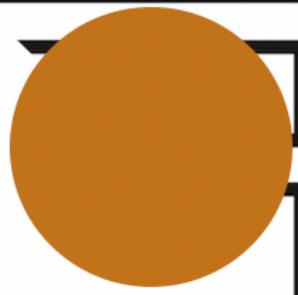
Les « schneckes du Birkenwald » au beurre d'herbes,
mousseux au parfum de choucroute 18€

Gravlax de saumon « Bomlo », gaufre au poivre long.
« Bibeles » au raifort et pickles d'oignons rouges 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, chartreuse végétale
au curry français, pont neuf de polenta, condiment de potiron,
orange et harissa, jus corsé au poivre fumé

29€

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

Filet de canette jaune d'Auvergne, tacos croustillant de butternut et marrons,
ketchup de Kumquat et noisettes

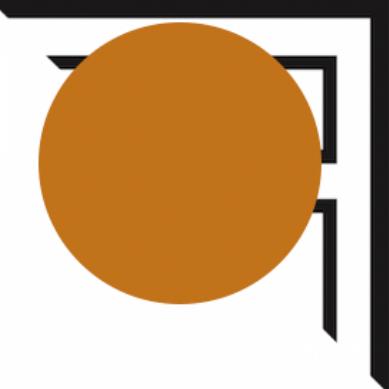
29€

Poisson selon la pêche cuit à la plancha, crémeux de carottes de
chez Remetter, duxelles, encre de seiche, salade de passe-pierre
et citron caviar, émulsion au safran

29€



Les Canailleries

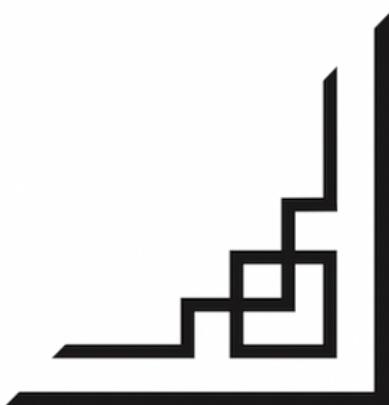
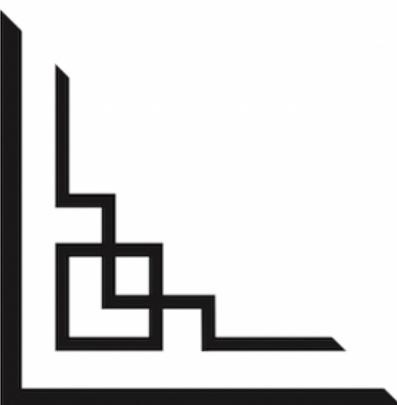


Notre version de la tarte meringuée au citron 11€

Ananas rôti, mousseline aux épices à pain d'épice, glace à la vanille Bourbon 11€

De la noix de coco...spéculos et fruits de la passion 11€

Crèmeux au chocolat Dulcey, noix de Pécan, confit d'orange et Bergamote 11€



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