



AU CROCODILE

Nos entrées

Poulpe, lentilles et noisettes en salade, gelée au verjus et sorbet à l'encre	28€
Tomate blanche de la Ferme des Bufflonnes, légumes du soleil grillés, gaspacho fumé et dampfnudle à l'origan	24€
Fleur de courgette de l'îlot de la Meinau comme un gâteau de brochet et œuf, anguille fumée	30€
Foie gras d'oie en gravelax, magret de canard, amandes fraîches, jus de griotte et vinaigre de Sylvaner	30€

Nos poissons

Tronçon de Sole à la coriandre, artichauts de chez Éric Roy, fruit de la passion et sauce façon « bonne femme » (à la carte uniquement)	44€
Maigre de ligne en croûte de pain aillée, fricassée de haricots et girolles, jus de maigre au vin jaune	36€
Homard bleu rôti et sot l'y laisse, pomme de terre nouvelle, émulsion de carapace	44€
Thon rouge de Méditerranée, piperade en tartelette, poutargue et sabayon à la tomate	40€

Nos viandes

Agneau de Sisteron, courgette ronde comme des petits farcis provençaux, infusion au Thym	40€
Côte de Veau, pour 2 personnes, « pomme Anna » et purée à la truffe d'été, jus à la sauge	42€
Aiguillette de Canette, betterave acidulée, pêche en croûte d'herbe et gastrique à la verveine	44€

Nos desserts

Soufflé Alsacien, sablé à la cannelle et sorbet aux quetsches	18€
La Vanille de Madagascar, glacée et crémeuse, cristalline sucrée, granité au sucre de Muscovado, huile d'olive vanillée	18€
Tartelette soufflée au Chocolat noir de la chocolaterie Schaal et griotte, granité de griottes et son kirsch chaud de la maison Massenez cuvée spéciale anniversaire 150 ans	19€

Menu en 3 actes

74€ par personne

Menu en 4 actes

98€ par personne

Menu du Chef

138€ par personne

