



AU CROCODILE

*Carte & Menus*



## *Un déjeuner Au Crocodile*

42€ par personne

*Ce menu est servi uniquement le midi, du mercredi au vendredi*

Terrine de foie gras d'oie,  
chutney et salade de pissenlits

\*\*\*\*

Vol-au-vent de volaille,  
crème au Vin Jaune et spätzle à la farine de Gaudes

\*\*\*\*

Baba aux agrumes,  
sirop à la liqueur de sureau et crémeux au pamplemousse

## *Nos Entrées*

|  |     |
|--|-----|
| Huître Tarbouriech tiède farcie, purée de cresson et oreille soufflée  | 26€ |
| Tartelette de truite de Baigorry fumée par nos soins et choux rave, vinaigrette d'œufs de truite et poutargue de Caviar                                | 30€ |
| Saint-Jacques rôties, risotto de céleri au corail, truffe Mélanosporum et crème de barde   | 28€ |
| Foie gras d'oie en croûte de sel, chutney de tangelo et mandarine jaune, jus de clémentine <i>(servi pour 2 personnes minimum - prix par personne)</i> | 28€ |

## *Nos Poissons*

|   |     |
|---|-----|
| Pavé de Skrei et coquillages, salade de salicorne aux agrumes, sauce façon poulette | 36€ |
| Lotte rôtie, déclinaison de butternut, châtaigne, sauce au pinot noir               | 38€ |
| Turbot sauvage à la grenobloise, son beurre et son jus, scorsonère rôti             | 42€ |

## *Nos Viandes*

|  |     |
|--|-----|
| Paleron de bœuf en longue cuisson et son consommé, condiments noisettes et brocolis        | 44€ |
| Chevreuril de chasse, panais et purée de betterave, sauce aux Cranberry façon grand veneur | 46€ |
| Coquelet d'Alsace farci à la truffe Mélanosporum, freekeh et champignons, jus moutardé     | 48€ |

## *Nos Desserts*

|  |     |
|--|-----|
| Tarte Tatin, sablé breton garni d'un duo de pommes crues et cuites, crème de Bresse et caramel de pomme<br><i>(servi pour 2 personnes minimum - prix par personne)</i> | 16€ |
| L'agrume, crémeux au citron Meyer de chez Bachès, confit d'agrume, meringue craquante et sorbet fromage blanc  | 16€ |
| Tartelette soufflée au chocolat noir de la chocolaterie Schaal, griottes au kirsch et sorbet griotte   | 17€ |

## *Menu Découverte*

98€ par personne

*Ce menu est servi pour l'ensemble des convives.*

Saint-Jacques rôties,  
risotto de céleri au corail, truffe Mélanosporum et crème de barde

\*\*\*\*

Pavé de Skrei et coquillages,  
salade de salicorne aux agrumes, sauce façon poulette

\*\*\*\*

Paleron de bœuf en longue cuisson et son consommé,  
condiments noisettes et brocolis

\*\*\*\*

Tarte Tatin,  
sablé breton garni d'un duo de pommes crues et cuites,  
crème de Bresse et caramel de pomme

## *Menu du Chef*

138€ par personne

À la découverte des plats du Chef Romain Brillat

*Ce menu est servi pour l'ensemble des convives.*

## *Notre plateau de fromages*

21€

Sélection de fromages par Cyrille Lorho, Meilleur Ouvrier de France Fromager 2007,  
et Christelle Lorho, Meilleur Ouvrier de France Fromager 2019.

## *Forfaits Accord Mets & Vins*

### **MENU DÉJEUNER**

28€

2 verres de vin + une eau minérale + une boisson chaude / hors apéritif

### **MENU DÉCOUVERTE**

55 euros

4 verres de vin + une eau minérale + une boisson chaude / hors apéritif

### **MENU DU CHEF**

75 euros

6 verres de vin + une eau minérale + une boisson chaude / hors apéritif