

## LES « INCONTOURNABLES » CROMESQUIS

*Servis par paire*

- Le classique : foie gras de canard - porto - truffe 10

*Servis avec une coupe de Champagne brut 1er Cru – Frerejean Frères* 20

### MENU DÉJEUNER 39€

Entrée / Plat / Dessert

A choisir parmi les plats de la carte marqué par une \*

## LES ENTRÉES

LA CRÈME D'ASPERGE & JAUNE D'ŒUF PARFAIT\* 16  
arënkha / duxelle & chips de champignon de Paris

LES RAVIOLES D'ESCARGOT DE BOURGOGNE\* 19  
brocciu / ail des ours / beurre de sauge

LE THON ALBACORE & ŒUF DE TRUITE 22  
betterave / avocat brûlé / noisettes / condiments passion- teriyaki café

LES ASPERGES VERTES EN ROBES PRINTANIÈRES 28  
vieux parmesan / encornet / hollandaise

*Tous nos plats sont réalisés sur place à partir de produits bruts (et avec beaucoup d'amour)*

*N'hésitez pas à nous communiquer vos éventuels allergènes / intolérances alimentaires*

*Prix nets en euros, service compris*

## *LES PLATS*

LE FILET DE CANETTE DE CHALLANS*	24
chou rouge / navet glacé / chips de bleue d'Artois	
LA RASCASSE À L'OSEILLE*	24
asperge blanche / fève / noisettes torréfiées	
LE COCHON DE LAIT EFFILOCHÉ	32
mousseline de céleri / moutarde à l'ancienne / carotte miel - verjus	
LE ROUGET BARBET	36
fenouil confit / soupe de poisson de roche / polenta de riz vénéré	
LE RIS DE VEAU RÔTI AUX MORILLES	65
fregola sarda – ail des ours – jus de veau	

### *LE FROMAGE DU MOMENT / 12*

## *LES DESSERTS*

LE CHOUX CHANTILLY AU CITRON DE MENTON*	14
marmelade cédrat / sorbet citron / orange sanguine	
LE RIZ AU LAIT AUX FRUITS EXOTIQUES*	14
grenade / ananas confit / vanille Bourbon	
LA TARTE TIÈDE AU GUANAJA VALRHONA 70%*	14
banane brûlée & glacée / fleur de sel / streusel	
LE CAF'EXQUIS NUTELLA (café gourmand du Crom'Exquis)	12

*Tous nos plats sont réalisés sur place à partir de produits bruts (et avec beaucoup d'amour)  
N'hésitez pas à nous communiquer vos éventuels allergènes / intolérances alimentaires  
Prix nets en euros, service compris*