

LES « INCONTOURNABLES » CROMESQUIS

Servis par paire

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

Servis avec une coupe de Champagne extra brut – Bruno Paillard 20

MENU DÉJEUNER 39€

Entrée / Plat / Dessert

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

LES ENTRÉES

LA ROYALE D'ASPERGES* 16
mousse d'oignons de Roscoff / marmelade de topinambour / chips

LE VOL-AU-VENT D'ESCARGOT DE BOURGOGNE* 19
salade de mâche / poitrine fumée / sauce poulette au Vézelay

LE THON ALBACORE & ŒUF DE TRUITE 22
betterave rouge à l'oseille / noisettes / condiments passion-café

LE TARTARE DE SAINT JACQUES BRETONNE 28
truffe mélanosporum / cannelloni de poireaux / tuile sarrasin

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 SUPRÊME DE PINTADE FERMIER*	24
chou de Pontoise / cuisse confite / jus de volaille	
LE MAIGRE DE LIGNE A LA BORDELAISE*	24
champignons de Paris / pommes fondantes / moelle de bœuf	
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	
L'ÉPAULE D'AGNEAU DE LAIT DES PYRÉNÉES (pour 2)	66
purée Soubise / pommes grenailles / piment d'Espelette	

LE MONT D'OR À LA TRUFFE / 16
15 min de préparation

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 / praline rose / 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