

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 & ŒUF PARFAIT*** 16
arënkha / champignon de Paris
- LA BURRATA & RATATOUILLE*** 19
anchois marinés / basilic / pignons de pin
- LES ASPERGES VERTES EN ROBES PRINTANIÈRES** 28
vieux parmesan / encornet / hollandaise
- LES RAVIOLES DE LANGOUSTINE BRETONNE** 35
petits pois / morille farcie / consommé
- LES LANGOUSTINES SAISIES AU BEURRE SALÉ** 65
morilles au jus - artichauts poivrades en barigoule – bisque à la citronnelle

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 RIZ AU LAIT À LA VANILLE BOURBON*	14
pistache / framboise / grenade	
LA TARTE TIÈDE AU GUANAJA VALRHONA 70%*	14
banane brûlée & glacée / fleur de sel / streusel	
LA FRAISE & LA RHUBARBE	16
espuma lait ribo / citron de menton / sorbet fraise des bois	
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*