

LES « INCONTOURNABLES » CROMESQUIS

Servis par paire

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

Servis avec une coupe de Champagne brut nature - Hervé Rafflin 20

MENU DÉJEUNER 39€

Entrée / Plat / Dessert

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

LES ENTRÉES

LE VELOUTÉ DE POTIMARRON A LA CARDAMOME VERTE* 16
courge spaghetti / topinambour / champignons

LE LIEU JAUNE FUMÉ AU FOIN* 19
agrumes / chou kale / crème aigrelette au poivre Timut

LA TERRINE DE FOIE GRAS AU POIVRE DE KAMPOT 22
datte medjoul / marmelade main de buddha / tuile sésame

LA SAINT JACQUES BRETONNE 28
Espuma châtaigne / condiment cédrat-celeri / brioche

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

LA POITRINE DE VEAU*	22
salsifis au jus / champignons / pimenton de la vera	
LA TRUITE SAUVAGE D'ECOSSE*	24
pommes grenailles / poireaux crayons / purée de cresson / livèche	
LA CANETTE AUX KUMQUAT	29
embeurré & mousseline de chou / sauce bigarade	
LE DOS DE CABILLAUD SAUVAGE	32
purée de carottes jaunes / endives braisées / émulsion bergamote	

*LE COMTÉ CASSE NOIX / 12**

LES DESSERTS

LA POMME FACON TATIN*	14
safran / sorbet poire-yuzu / crème montée	
LE VACHERIN AUX COINGS*	14
crème Fontainebleau / sorbet lait ribot / meringue à la française	
LA MARIE ANTOINETTE AUX FRUITS EXOTIQUES	14
Sorbet grenade-citron vert / espuma gingembre / meringue acidulée	
L'AFTER NINE	14
Sorbets mandarine & cacao / ganache chocolat-Espelette / sauce fudge	
LE CAF'EXQUIS (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*