

## 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

LA DAURADE ROYALE EFFEUILLÉE\* 16  
espuma pois chiche / chou kale / consommé de crevettes grises

LE PATÉ EN CROÛTE\* 18  
pistaches / champignons / graines de moutarde en pickles

LA RAVIOLE AUX CHAMPIGNONS D'AUTOMNE 24  
royale / cèpes / livèche

LA QUEUE DE LANGOUSTINE POCHÉE 28  
bouillon infusé coriandre & citronnelle / céleri / pomme granny au safran

*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*

POITRINE DE COCHON FERMIÈRE BRAISÉE*	22
chou pointu / trompettes de la mort / jambon de pays	
L'AILE DE RAIE AUX CAPRES*	24
pommes grenailles / betterave jaune / grenobloise	
LE MAGRET DE CANARD AUX FIGUES	29
navets glacés / noisettes caramélisées / sauce bigarade	
LE DOS DE CABILLAUD SAUVAGE	32
purée de carottes jaunes au gingembre / célerisotto / émulsion yuzu	

### *LE COMTÉ CASSE NOISETTE / 12*

## *LES DESSERTS*

LE FINANCIER AUX NOIX & LA FIGUE DE SOLLIÈS*	14
ganache thym & miel / pignons de pain caramélisés / sorbet figues épicées	
LE CHEESECAKE AU YUZU	14
poires pochées aux épices / sorbet raisin rouge / yuzu confit	
L'OPERA DU CROM'EXQUIS*	14
ganache thé vert Matcha / biscuit Joconde / sorbet framboise & grenade	
L'OMELETTE NORVÉGIENNE (pour 2)	16/pers
glace vanille & pêche de vigne / meringue / flambage Grand Marnier	
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*