

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* 18
capuccino châtaignes / foie gras poêlé / cardamome verte

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

LE TARTARE DE VEAU 22
agrumes / coquillages / betterave

LA SAINT JACQUES BRETONNE 28
à la moelle / en coquille / émulsion 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

LE QUASI DE VEAU RÔTI*	22
chou pointu / trompettes de la mort / pimenton de la vera	
L'AILE DE RAIE AUX CAPRES*	24
pommes grenailles / betterave jaune / grenobloise	
LA CANETTE AUX COINGS	29
mousseline de céleri / navets glacés & noisettes / sauce bigarade	
LE DOS DE CABILLAUD SAUVAGE	32
purée de carottes jaunes au gingembre / célerisotto / émulsion yuzu	

LE COMTÉ CASSE NOISETTE / 12

LES DESSERTS

LA BRIOCHE PERDUE AUX FIGUES*	14
ganache thym & miel / pignons de pain caramélisés / sorbet figues épicées	
LE VACHERIN AUX COINGS*	14
crème Fontainebleau / sorbet lait ribot / meringue à la française	
L'AFTER EIGHT DU CROM'EXQUIS	14
neige de menthe verte / sorbet chocolat noir / cookie crumble	
L'OMELETTE NORVÉGIENNE (pour 2)	16/pers
sorbet poire yuzu / praliné / 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*