



# AU CROCODILE

RESTAURANT GASTRONOMIQUE | STRASBOURG

## *Mon interprétation gourmande*

Foie gras et truite d'Alsace fumée, jeu de textures et températures.

*Duck Foie Gras and smoked trout from Alsace, mix of texture and temperature.*

Langoustine rôtie, jeunes blettes farcies, confection d'un jus des têtes infusé à la marjolaine.

*Roasted Norway lobster, young blues stuffed, brain juice infused with marjoram.*

Sandre poché, mousse d'amandine fermentée et extraction de choucroute

*Poached perch, potato mousse and sauerkraut extraction.*

Filet de chevreuil rôti, collection de betteraves, pamplemousse confit et sauce poivrade.

*Cut of roe roast, beets collection, candied grapefruit and pepper sauce.*

Sélection de fromages passionnément affinés par Cyrille LORHO Meilleur ouvrier de France 2007.

*Cheese selection refined by Cyrille LORHO Meilleur ouvrier de France 2007.*

Association entre la pomme d'Alsace et la vanille de Tahiti, poivre de Sichuan.

*Association of apple from Alsace and vanilla from Tahiti, flavored with Sichuan pepper.*

**4 Actes 98€**

**Foie gras, Sandre, Chevreuil Pomme**

*Foie gras, Pikeperch, Roast, Apple*

**6 Actes 138€**

**Route des vins spécialement concoctée par notre équipe de sommeliers**


*Wine road specially concocted by our team of sommeliers.*

**4 Actes 48€ / 6 Actes 68€**

*Franck Pelux*



AU CROCODILE  
RESTAURANT GASTRONOMIQUE | STRASBOURG

*Christ Kindel Märk*   
*Menu « Marché de Noël »*  
*Déjeuner*

Proposé uniquement au déjeuner du mardi 28 novembre au samedi 30 décembre 2017

*Only available for lunch from Tuesday 28. November to Saturday 30. December 2017.  
Hors jours fériés, Hors Dimanche - Excluding public holiday, Excluding Sunday*

Terrine de Foie gras de canard à la clémentine, noix caramélisées et son toast brioché.  
*Terrine of duck foie gras with clementine, caramelized walnuts and brioche toast.*

Saint Pierre confit lentement aux algues, Sabayon aux coquillages vivifié au citron  
jaune. *Saint Pierre confit slowly with seaweed, Sabayon with shells vivified with lemon.*

Volaille de Bresse pochée, texture de salsifis sublimée d'un velours d'Albufera.  
*Poached chicken, texture of salsify, Albufera velvet.*

Association entre les fruits exotiques et le chocolat au lait.  
*Association between exotic fruits and milk chocolate.*

3 Actes

Foie Gras, Saint Pierre ou Volaille, Fruits exotiques

*Duck Foie gras, Saint Pierre or Chicken, Exotic fruits*

**58,00€**

4 Actes

Foie Gras, Saint Pierre, Volaille, Fruits exotiques

*Duck Foie gras, Saint Pierre, Chicken, Exotic fruits*

**72,00€**

Route des vins spécialement concoctée par notre équipe de sommeliers

2 verres **28€** / 3 verres **38€**

*Franck Pelux*

## Pour débiter :

Foie gras et truite d'Alsace fumée, jeu de textures et températures.

*Duck Foie Gras and smoked trout from Alsace, mix of texture and temperature.*

**42,00€**

Origamis de chair de tourteau vivifiée aux pamplemousses roses et poudre d'algues.

*Crab meat origami acidulated with pink grapefruit and seaweed powder.*

**38,00€**

Jambonnettes de grenouilles meunières, velours de persil, brioches dorées,  
grains de caviar de brochet fumé.

*Meunière Frogs, parsley velvet, brioche, smoked pike caviar*

**38,00€**

## Pièce maîtresse poisson :

Sandre poché, mousse d'amandine fermentée et extraction de choucroute.

*Poached perch, potato mousse and sauerkraut extraction.*

**48,00€**

Langoustine rôtie, jeunes blettes farcies, confection d'un jus des têtes infusé à la marjolaine.

*Roasted Norway lobster, young blues stuffed, brain juice infused with marjoram.*

**58,00€**

Tronçons de turbot en pâte à sel, gnocchis fondants aux algues, coquillages et beurre d'agrumes.

*Turbot section in salt dough, fall of young shoot of tetragon and samphire, shell and citrus butter*

**128,00€ (deux personnes)**

Aile de Raie confite au beurre noisette, artichauts barigoules en textures et jus de veau condimenté.

*Hazelnut confit wing, textured barley artichokes and seasoned veal jus*

**108,00€ (deux personnes)**

## Pièce maîtresse viande :

Volaille fermière d'Alsace en deux services :

*Farm poultry from Alsace in two parts:*

1er service : Volaille cuite sur le coffre, sucrine braisée, légèreté de  
pommes amandine au raifort et son jus corsé aux oignons caramélisés.

2ème service : Aileron confit, gras de cuisse croustillant, sot l'y laisse,  
sucrine croquante, soupe de pain torréfié.

**54,00€**

Canard « Challandais » de Madame Burgaud en deux services :

*Duck from Madame Burgaud in two parts :*

1er service : coffre laqué, rose de carmines, pate d'orange et jus de Cranberry.

2ème service : Raviole croustillante des cuisses confites, fraîcheur d'endives.

**118,00€ (deux personnes)**

Filet de chevreuil rôti, collection de betteraves, pamplemousse confit et sauce poivrade.

*Cut of roe roast, beets collection, candied grapefruit and pepper sauce.*

**56,00€**

Ris de veau glacé au jus, champignons de saison, velours d'herbes relevé au vinaigre de framboises.

*Sweetbreads cooked in juice, seasonal mushrooms, grass velvet flavored with raspberry vinegar.*

**54,00€**

## Nos gourmandises :

Sélection de fromages passionnément affinés par Cyrille LORHO Meilleur ouvrier de France 2007.

*Cheese selection passionately refined by Cyrille LORHO Meilleur ouvrier de France 2007.*

Baba au rhum aux agrumes et sa crème foisonnée à la vanille.

*Rhum baba with citrus and vanilla aerated cream.*

Association entre la pomme et la vanille de Tahiti, poivre de Sichuan.

*Association of apple from Alsace and vanilla from Tahiti, flavored with Sichuan pepper.*

Forêt Noire, mousse chocolatée et sa crème glacée au Kirsch.

*Forêt Noire, chocolate mousse and Kirsch ice cream.*

**19,00€**