



AU CROCODILE

RESTAURANT GASTRONOMIQUE | STRASBOURG

Mon interprétation gourmande

Foie gras de Canard à la clémentine, noix caramélisées et son toast brioché.
Duck foie gras with clementine, caramelized walnut and brioche toast

Noix de Saint-Jacques cuites en vapeur douce, chou kale rôti, extraction de choucroute et truffe noire.
Soft steamed scallop, kale cabbage and sauerkraut extraction

Sandre cuit en papillote, amandine au lait ribot et jus d'oignon concentré.
En papillote pikeperch, and potato with buttermilk and concentrated onion juice.

Filet de chevreuil rôti, collection de betteraves, pamplemousse confit et sauce poivrade.
Roast venison, 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 le litchi et le marron d'Ardèche.
Association of lychee and chestnut from Ardèche.

4 Actes 108€

Foie gras, Sandre, Chevreuil, Pomme
Foie gras, Pikeperch, Roast, Lychee

6 Actes 148€

Route des vins spécialement concoctée par notre équipe de sommeliers
Wine road specially concocted by our team of sommeliers.

4 Actes 52€ / 6 Actes 75€

Franck Pelux



AU CROCODILE

RESTAURANT GASTRONOMIQUE | STRASBOURG

Menu A faire

Proposé uniquement au déjeuner du mardi au vendredi

Only available for lunch — From Tuesday to Friday,

Velours de céleri boule, écume de parmesan et châtaigne

Velvet of celery, parmesan and chestnut

Fine mousse de sandre aux écrevisses, jus d'oignon doux et anguille fumée

Fine pikeperch mousse with crayfish, sweet onion juice and smoked eel

Jarret de veau confit, carottes en textures et jus condimenté

Candied veal shank, textured carrots and seasoned juice

Saint Honoré

Saint Honoré

3 Actes 48€

Entrée, pièce maîtresse, gourmandise

4 Actes 65€

Entrée, pièce maîtresse poisson, pièce maîtresse viande, gourmandise

Route des vins spécialement concoctée par notre équipe de sommeliers

Wine road specially concocted by our team of sommeliers.

2 verres 28€ / 3 verres 38€

Franck Pelux

Pour débiter :

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€

Terrine de Foie gras de canard à la clémentine, noix caramélisées et son toast brioché.

Duck foie gras with clementine, caramelized walnut and brioche toast

42,00€

Pièce maîtresse poisson :

Sandre cuit en papillote, amandine au lait ribot et jus d'oignon concentré..

En papillote pikeperch, and potato with buttermilk and concentrated onion juice.

48,00€

Noix de Saint-Jacques cuites en vapeur douce, chou kale rôti, extraction de choucroute et truffe noire.

Soft steamed scallop, kale cabbage and sauerkraut extraction.

58,00€

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

Turbot cooked 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.

Preserved skate fish, textured barley artichokes and seasoned veal jus

108,00€ (deux personnes)

Pièce maîtresse viande :

Volaille de Bresse en deux services :

Farm poultry in two parts:

1er service : Volaille de Bresse pochée, textures de salsifis sublimée d'un velours d'Albufera

2ème service : Fregola Sarda au parmesan, cuisse et aileron confits, émulsion de truffe

54,00€

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€

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

Roast venison, beets collection, candied grapefruit and pepper sauce.

56,00€

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.

128,00€ (deux personnes)

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 le litchi et le marron d'Ardèche.

Association of lychee and chestnut from Ardèche.

19,00€

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

Forêt Noire, chocolate mousse and Kirsch ice cream.

21,00€

La truffe noire et le Chocolat Caraïbe,

Crème glacée à la truffe, biscuit croustillant et ganache onctueuse.

Black truffle and Chocolate Caraïbe, crispy biscuit and smooth ganache

25,00€