



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

Menu à faire

Proposé uniquement au déjeuner du mardi 07 novembre au mardi 14 novembre 2017
(Hors jours fériés) Only available for lunch from Tuesday 07. November to Tuesday 14. November 2017

Dorade Royale en tartare, carpaccio d'avocat, goujonette croustillante
Royal sea bream in tartare, avocado carpaccio, Crispy pepper

Aile de raie confite, sabayon beurre noisette, déclinaison d'artichauts
Ray wing confit, sabayon nutty butter, declinaison of artichoks

Pintade fermière rôtie sur la peau, cannellonis de céleris, girolles et velours d'estragon
Roasted guinea fowl with cannelloni celery, chanterelle mushrooms and velvet tarragon

Sélection de fromages passionnément affinés par Cyrille LORHO Meilleur ouvrier de France 2007. (Supplément 19 € ou 14 € à la place du dessert)
Cheese selection refined by Cyrille LORHO Meilleur ouvrier de France 2007.

Mousse légère au Kalhua, marmelade d'orange et crème glacée mascarpone
Mousse of Kalhua, orange marmelade, mascarpone Ice Cream

3 Actes **45€**

Dorade, Raie ou Bœuf, Kalhua
Sea Bream, Ray or Guinea Fowl, Kalhua

4 Actes **62€**

Route des vins spécialement concoctée par notre équipe de sommeliers
2 verres **25€** / 3 verres **32€**

Franck Pelux



AU CROCODILE
RESTAURANT GASTRONOMIQUE | STRASBOURG

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€

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)

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€

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€