



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€