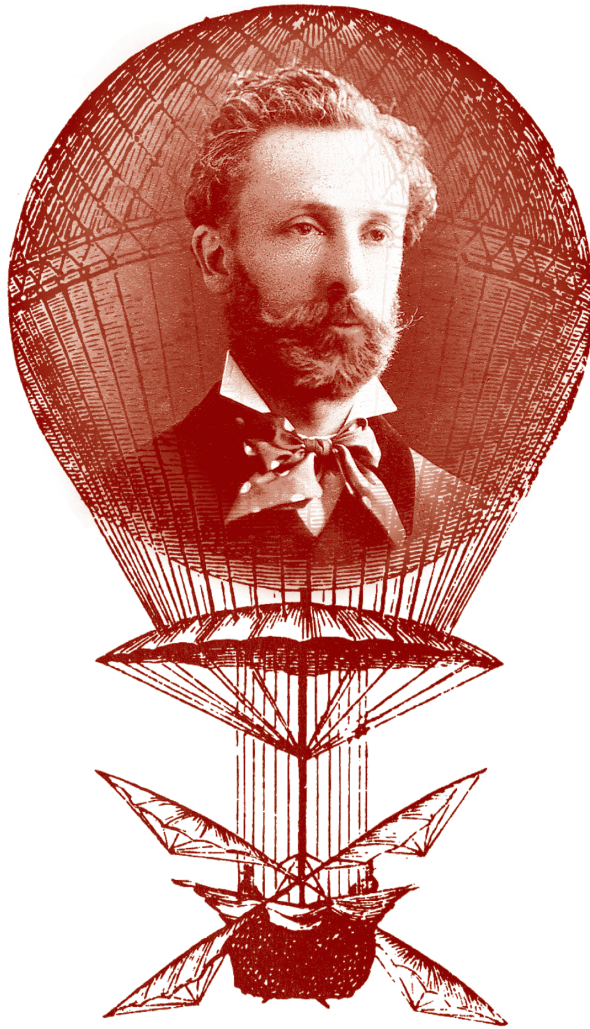


## *Invitation à la Dégustation du Menu Jules Verne*



*Vous aussi, entrez dans la légende et revenez sur les traces de celui qui a nourri les rêves d'aventures de générations de lecteurs. Cinq mets rythment ce voyage gastronomique original, empreint de romanesque et de dépaysement, imaginé avec gourmandise par Emile Jung et sa brigade. Cinq chefs d'œuvre – Les Tribulations d'un chinois en Chine, 20 000 Lieues sous les Mers, Michel Strogoff, L'Île mystérieuse et De la Terre à la Lune – ont été la source d'inspiration de cette invitation gourmande.*



## PRÉLUDE

Amuse-Bouche Nantais

*Thon mariné à la graine de Sésame*

En prélude, nous vous proposons, pour éveiller vos papilles de rendre hommage à sa région de prime jeunesse, la ville de Nante. Un dé de thon mariné au citron vert et recouvert de fines graines de sésame s'offre à vous. Traversé par une tige de citronnelle Thaï, il est accompagné d'un soyeux caviar d'aubergines rehaussé d'une feuille de basilic et d'une rondelle de courgette grillées avec une sauce bigarade éclatante.



## CHAPITRE I

Hors d'Oeuvre

*Croustillant de Gambas "Ning-Po" à la Coriandre fraîche*

Votre palais est maintenant prêt pour commencer ce voyage, et sans transition, vous vous retrouvez en Asie avec un Croustillant de Gambas à la Coriandre fraîche. Cette entrée, toute en finesse, exprime les saveurs subtiles du pays du soleil levant. La chair raffinée des gambas passée au pilon se conjugue avec bonheur à une fine julienne de légumes crus – radis, concombre, mini-fenouil –, et se lie intimement grâce à une sauce chinoise rehaussée de vinaigre de vin, parsemée de haricots verts et de pousses de soja. Le tout est joliment enrobé d'un vaporeux nuage de vermicelles chinois frits qui confère à cette chinoiserie sa dimension singulière.



## CHAPITRE II

Poisson

*Pavé de Lotte du Capitaine "Némo",  
Purée de Haricots noirs à l'Encre de Seiche, Coulis de Pimentos*

Un pavé de lotte à la chair noble, cuit "al dente" et rehaussé d'un coulis de piémentos, nous immerge dans le monde merveilleux du capitaine Nemo. Tout aussi original que la personnalité de ce héros hors normes, une soyeuse purée de haricots noirs à l'encre de seiche, légèrement fumée accompagne ce plat étonnant qui illustre bien ce roman mythique.



### CHAPITRE III

Viande

*Brochette de Sot-l'y-Laisse au Paprika "Michel Strogoff",  
Purée de Roseval à la Betterave rouge*

Pour ce plat de résistance, l'esprit slave se glisse à notre table et soudain, toute l'exubérance et la joie de vivre russes donnent le ton à ce mets haut en couleurs et en goûts ! Inspirée des traditions d'Europe Centrale, cette brochette de sot-l'y-laisse a été marinée dans du yaourt au paprika avant d'être saisie puis servie sur une purée de Roseval au cœur de laquelle se nichent des petits dés de betterave rouge. En parfaite résonance avec, un jus de volaille et de betterave rouge souligne le goût prononcé de ce plat de caractère, fidèle à Michel Strogoff.



### CHAPITRE IV

Avant Dessert

*Salade de Fruits tropicale de l'Île Mystérieuse et  
Glace aux Lychees au Rhum ambré*

Changement de cap, nous allons vers une direction mystérieuse baignée de poésie. Avec ce premier dessert, nous abordons un océan de vigueur et de gourmandises aux tonalités exotiques ! Abondance pleine de légèreté dans cette salade de fruits tropicaux en copeaux miniatures qui flottent avec une glace aux lychees au rhum ambré dans une exquise émulsion d'orange. Une délicieuse sensation aérienne caresse nos papilles de saveurs acides ensoleillées.



### CHAPITRE V

Dessert

*Ganache de Lune à la Fève Tonka,  
Glace au Chocolat et Riz soufflé*

Le voyage continue et nous rapproche des étoiles puisque nous voilà propulsés dans le cosmos, à la rencontre de la Lune. Ce dessert lunaire mis en scène créativement se décline autour du chocolat et de ses délices. Une ganache à la fève de Tonka, d'Amérique du Sud, en forme de croissant de lune symbolise ce rêve inaccessible, avec une glace au chocolat noir enrobé de riz soufflé qui craque avec plaisir sous les dents. Une belle déclinaison lunaire à dimension poétique.



### CHAPITRE VI

*L'instant Café Ying & Yang*

Après un voyage gustatif aussi rythmé, une pause détente s'impose à nos papilles. C'est ce que nous suggère cette suave parenthèse café. Un élégant Duo Noir et Blanc décline un café expresso noir, grand cru 100% arabica, des hauts plateaux, en regard duquel une tasse de café blanc, c'est à dire une infusion émulsionnée de café de couleur ivoire et à la douce texture vient apaiser l'intensité du café. Tel le Ying et le Yang, ce juste équilibre envahit nos palais d'une douce harmonie, oscillant entre douceur et force pour clôturer en beauté cet hommage.

Emile Jung, Laurent Huguet, Alfred Gerog, Jean Stouvenel.

Vers la fin de sa vie, Verne affirmera :

“

*Mon but a été de peindre la Terre,  
et pas seulement la Terre mais l'univers,  
car j'ai quelquefois transporté mes lecteurs  
loin de la Terre dans mes romans.  
Et en même temps, j'ai essayé d'atteindre  
un idéal de style. ”*

Jules Verne



— AU CROCODILE —

10 rue de l'Outre • F 67000 Strasbourg  
Tél. (33) 03 88 32 13 02 • Fax (33) 03 88 75 72 01  
[www.au-crocodile.com](http://www.au-crocodile.com)