



LA TABLE SAINT CRESCENT
— DEPUIS 1995 —

by Lionel Giraud

LA CARTE



NOS MENUS

Tarifs énoncés hors boissons.

DEJEUNER D'AFFAIRES

35 €

Le retour du marché, servi uniquement le midi, hors week-end & jours fériés.

Entrée - Plat - Fromage ou Dessert - Café *Kafa* de la maison Lavazza

~

Nos menus sont proposés avec Bouchées d'Accueil, Amuse bouche et Pré Dessert

Chaque menu nécessitant une création immédiate,

nous vous remercions de le commander pour l'ensemble des convives de la table.

Merci de votre confiance...

IMPROMPTU

60 €

Entrée - Poisson ou Viande - Douceur

Choix à la carte

Le bois de Fromages affinés 10 € en supplément

CONVIVAL

77 €

Entrée - Poisson - Viande - Le bois de Fromages affinés - Douceur

Choix à la carte

CONFIANCE

90 €

Menu Dégustation composé par le Chef, de l'Amuse bouche à la Douceur

NOUVELLE GENERATION (-12 ans)

20 €

Plat - Douceur - une Boisson.

Découverte des créations du Chef comme Papa et Maman



LES ENTRÉES

Asperges vertes de Cuxac d'Aude, tartare de crevettes roses du Golfe du Lion à la graine de tournesol, sauce hollandaise à l'huile d'oseille sanguine.

~

Soupe de moules de nos côtes au safran de Oupia, neige de Tomme d'Ariège, pommes de terre confites à l'huile d'olive Fruité Vert.

~

Naturalité de poireaux Bio de l'ami Henri en vinaigrette de pin des Pyrénées, et caviar Daurenki Impérial de la maison Petrossian.

LES POISSONS

Médaille de homard juste cuit sur les braises de pommes de pin de la Clape, ravioles enrobées d'un jus de carcasse à l'Armagnac.

(Supplément de 6 € pour le menu Impromptu)

~

Retour de Criée de « La Nouvelle », jeune artichaut bouquet de l'Amie Joe, huile de cébettes au cédrat du Mas Bachès.

~

Le calmar du Golfe du Lion façon carbonara, œuf de poule fermier de l'Estarac, quinoa croustillant soufflé et parmigiano regianno.

LES VIANDES

Le pigeon fermier de la Coulonnière élevé au nid sur les plateaux de l'Aubrac rôti, céréales en jeux de textures et consommé.

~

Poitrine de Capelin cuite en croûte d'argile aux senteurs de la Clape, morilles et petits pois au Rancio sec des Schistes, jus corsé et couenne soufflée.

~

Tranches de bœuf Wagyu mûré 60 jours minimum, asperges blanches de la Vallée des Deux Sources rôties meunière, sucs réduits au vin rouge.

(Supplément de 8 € pour le menu Impromptu)

[REVENIR AU SITE INTERNET](#)

[RESERVEZ VOTRE TABLE](#)

LA TABLE SAINT CRESCENT *by Lionel Girard* - 68 av. Général Leclerc – 11 100 Narbonne

Téléphone : 04.68.41.37.37 - Mail : saint-crescent@wanadoo.fr



LES DOUCEURS

Séduction

Tartelette sablée immensément Vanille « Vanille Bleue de la Réunion »,
chocolat blanc ivoire de la maison Valrhona.

Passionnel

L'immaculé vacherin glacé à la main de Buddha du Mas Bachès.

Tendresse

Crèmeux chocolat Manjari pur Madagascar, croustillant de fruits secs caramélisés,
petit jardin aromatique, glace à la feuille de Tagète.

[REVENIR AU SITE INTERNET](#)

[RESERVEZ VOTRE TABLE](#)



LES ACCORDS METS ET VINS



NOS ACCORDS

COMPOSITION

18 €

Proposé avec le menu IMPROMPTU

Trois verres de vin accordés aux plats sélectionnés. (12cl)

DEGUSTATION

35 €

Proposé avec le menu CONVIVIAL

Cinq verres de vin accordés aux plats sélectionnés. (10cl)

CONFIANCE

45 €

Proposé avec le menu CONFIANCE

Sept verres de vin accordés aux plats sélectionnés. (8cl)

NOS VINS REGIONAUX AU VERRE

CONFIRMATION

8 €

Blanc ou Rouge. (12cl)

CONFIRMATION

6 €

Rosé. (12cl)

[REVENIR AU SITE INTERNET](#)

[RESERVEZ VOTRE TABLE](#)

LA TABLE SAINT CRESCENT *by Lionel Giraud* - 68 av. Général Leclerc – 11 100 Narbonne

Téléphone : 04.68.41.37.37 - Mail : saint-crescent@wanadoo.fr