

NOS FORMULES

Formule

DÉJEUNER D’AFFAIRES

« Du mardi au vendredi midi (sauf jours fériés) »

25€

Entrée du jour, Plat du jour, Fromage ou Dessert



Formule

PROMENADE

48 €

(Cette formule comprend 5 services)

Composez votre menu avec

L’Entrée, le Plat & le Dessert à votre guise

Sélection de fromages sur notre chariot : 3 pièces : 5 €

5 pièces : 7 €



Formule

CRÉATION DU MOIS

65 €

(Cette formule comprend 7 services)

Les plats de cette formule sont indiqués d’un carré noir ■

*Afin de toujours mieux vous satisfaire, nos créations changent régulièrement
Pour être dans la juste saisonnalité.*



Formule

CONFIANCE

79 €

(Cette formule comprend 9 services)

Plats d’exception composés par le chef pour toute la table

Avec le Fromage & le Dessert

*Accord met & vin sur demande de l’entrée au fromage
Sur le principe d’une dégustation (20 € en supplément)*



Forfait VINS AU VERRE

10 € Promeneur (3 verres)

15 € Amateur (3 verres)

25 € Connaisseur (4 verres)



MENU ENFANT

15 €

la Table
Saint-Crescent

68, avenue Général Leclerc
BP. 624 - 11100 Narbonne

Tél. 04 68 41 37 37 - Fax. 04 68 41 01 22

Email : saint-crescent@wanadoo.fr

Site : www.la-table-saint-crescent.com

Facebook :

Saint Crescent by Lionel Giraud

LES ENTRÉES...

Capuccino de pomme de terre mona lisa Bio de Cécile Planty,
Truffe Melanosporum, mini poireaux grillés à la panceta de « cerdo ibérico »

L'œuf de poule Bio mollet et marbré façon meurette,
Mousseline de truffe, mouillette croustillante

L'huître seven spéciale Tarbouriech légèrement pochée en pot au feu d'os à moelle,
Quelques légumes racines et fraîcheur de pomme verte

Escalope de foie gras des Landes de la maison Andignac
Rôtie au vieux Banyuls et châtaigne d'eau,
Ma version d'une guimauve salée au maïs grillé

■ Saint Jacques de plongée à la truffe Melanosporum du Pays Cathare,
Zéphire de noix au boudin du Razès,
Quelques bardes façon « pibales »

(Supplément pour la formule promenade)

LES POISSONS...

Ombrine de Méditerranée laquée au jus de kabosu,
L'hélianthis sous sa forme d'origine et en cylindre à l'amande torréfiée,
« Aïgo boullido » légèrement acidulé

Coussinets de chair de tourteaux aux jeunes pousses de tétragones,
Pressée de moules de Bouchot safranées,
Crème aérienne de pomme de terre et violette croustillante

Rouget barbet juste saisi à l'huile de chorizo « belotta ibérico »,
Confit de pomme de terre aux saveurs méditerranéennes
En bisque bouille safranée et quelques coques

■ Langoustines n°4 en écrin safrané et zestes de cédrats du « Mas Bachès »,
Raviole de pinces au patanegra, Emulsion au Porto blanc

(Supplément pour la formule promenade)

LES VIANDES...

Quasi de veau fermier de l'Aveyron et son ris,
Pipe rigate farci au homard, émulsion de carcasse au Banyuls blanc

Poitrine de pintade fermière au vin jaune,
Pressée de céleri rave à la truffe Melanosporum, sauce suprême

■ Pigeon de la ferme Bourreaux en croûte au foie gras frais,
Compotée de chou vert au lard de Colonnata et écrevisse,
Les cuisses en consommé

(Supplément pour la formule promenade)

Pour les amateurs d'expériences gustatives inédites et de sensations rares,
le chef peut vous préparer selon son inspiration le « Bœuf Wagyu »
qui a la réputation d'être la meilleure viande au monde.

(20 € les 100g)

Les Douceurs

(à commander en début de repas pour mieux vous régaler)

L'amertume, le sucré, le salé, l'acide. Des textures au craquant, du fondant au chaud & au froid. L'heure est à l'intériorité, au partage, à la communion des sentiments.

Passionnel

Compression d'un vacherin sphérique à la fraise des bois,
Sorbet basilic, meringue cuite à l'azote liquide

La douceur

Tendre biscuit moelleux au chocolat lacté, craquante noix de macadamia,
Fraîcheur de mandarine, glace crème brûlée instantanée

L'aventurier

Boule de neige éternelle en texture poudreuse de pomme,
Sur une fraîcheur de Manzana verde au citron vert,
Conception d'un frapuccino vanille à l'azote liquide

Souvenir d'enfance

Poire confite aux épices et compote vanillée,
Ma version d'une île flottante à la cacahouète caramélisée,
Crème anglaise à la fève de Tonka

Tendresse

Soufflé avocat citron vert, glace banane chocolat blanc,
Minestrone de fruits exotiques

Création du mois

■ Chaud froid chocolat caramel et truffe,
Emulsion aérienne lactée
(Supplément pour la formule promenade)