

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 fromage : 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

15 € Amateur

25 € Connaisseur



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...

L'œuf de poule mollet et marbré croustillant,
Mousseline légère de girolles aux abricots du Roussillon

Huîtres de nos côtes en deux services :

- Juste raidi à la braise au jambon ibérique sur une purée d'aubergine citronnée
 - En tartare pomme verte au caviar d'Aquitaine

Afin de redonner toute sa noblesse à ce produit qui a été galvaudé
Et que j'affectionne particulièrement,
Nous avons travaillé sur une version d'un maquereau au vin blanc
En deux textures et trois cuissons,
Bouillon de coques émulsionné au beurre demi-sel

Escalope de foie gras des Landes grillée,
Crème de pomme de terre à l'amande amère,
Comme une guimauve de maïs, émulsion pop-corn

■ Médaillon de homard bleu « Petit bateau », compression d'un club d'avocat
Eau de tomate green zebra à l'air liquide,
Jus de carcasse au Porto blanc
(Supplément pour la formule promenade)

LES POISSONS...

Rouget barbet en fleur de courgette au foie gras,
Ma version d'une paëlla au lapin, émulsion d'une bisque bouille

Dos de cabillaud glacé à l'olive noire et fenouil,
« Aïgo boullido » légèrement acidulé,
Ecrasée de pomme de terre à l'huile d'olive fumée

Filet de turbo glacé au poivron rouge,
Quelques légumes croquants sur une purée d'artichaut,
Pressée de joue aux couteaux, émulsion de beurre noisette

■ Bisque bouille safranée de langoustines et coquillages
Rôtis au foie gras des Landes, pomme de terre confite aux cébettes
(Supplément pour la formule promenade)

LES VIANDES...

Epaule de porcelet confite 24 heures, copeaux de jambon ibérique,
Tartelette parmesan et jeunes légumes craquants.

Pigeon fermier de la maison Bourreau légèrement fumé aux sarments de vigne merlot,
Macaroni farci à l'artichaut et foie gras gratiné au vieux Comté.

Tartare de filet de bœuf présenté au Festival de la Créativité 2011 en trois façons :

- Huître fumée et amandes grillées
- Sardines et pommes allumettes
- Caviars d'Aquitaine et condiments méditerranéens

■ Carré et ris d'agneau en trois cuissons,
Tranche d'aubergine sous une compotée de tomate marmande
A la mozzarella di Bufala
(Supplément pour la formule promenade)

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 à la fraise des bois,
Sorbet basilic, étonnante meringue à l'azote liquide

La douceur

Tendre biscuit au chocolat Jivara, crémeux banane,
Fraîcheur d'orange et praliné noisette

L'aventurier

Boule de pêche en texture de neige poudreuse
Sur une fraîcheur au Muscat de St Jean et olive confite,
Conception d'un frapuccino vanille à l'azote liquide

Souvenir d'enfance

L'opéra croustillant café noisette,
Réduction d'un caramel à la fève de Tonka

Tendresse

Sphère mascarpone au citron vert en écrin rouge,
Fraise des bois et litchi

Création du mois

■ Coque craquante au lait d'amande,
Tartare de fraise à la mélisse légèrement solidifiée
(Supplément pour la formule gourmande)