

# La Table Saint Crescent

By Lionel Giraud

## Prestation service à table\*

### Apéritif (15 €)

Crémant de Limoux, vin blanc et rosé de la région, jus de fruit,  
3 mises en bouche chaudes et 3 mises en bouche froides

### Menu entrée, plat et dessert (65 €)

Oeuf de poule mollet et marbré croustillant,  
Mousseline légère de girolles aux abricots du Roussillon

\*\*\*  
Dos de cabillaud glacé à l'olive noire et fenouil,  
«Aïgo bouïdo» légèrement acidulé,  
Ecrasée de pommes de terre à l'huile d'olive fumée

\*\*\*  
Compression d'un vacherin à la fraise des bois,  
Sorbet basilic, étonnante meringue à l'azote liquide

\*\*\*  
2 verres de vin, eau et café

### Menu entrée, poisson, viande et dessert (75 €)

Médailon 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

\*\*\*  
Bisque bouille safranée de langoustines et coquillages  
Rôties au foie gras des Landes, pommes de terre confites aux cébettes

\*\*\*  
Carré et ris d'agneau en trois cuissons,  
Tranche d'aubergine sous une compotée de tomate marseillaise  
A la mozzarella di Bufala

\*\*\*  
Coque craquante au lait d'amande,  
Tartare de fraise à la mélisse légèrement solidifiée

\*\*\*  
3 verres de vin, eau et café

### Menu entrée, poisson, viande, fromage et dessert (85 €)

3 verres de vin, eau, café et champagne pour le dessert

## Prestation cocktail dinatoire\*

Apéritif, champagne, buffet, 3 verres de vin, café et dessert (40 €)



\* Tarifs prestations hors frais de déplacement et location de matériel