



LA TABLE SAINT CRESCENT
— DEPUIS 1995 —

by Lionel Giraud

LA CARTE



DEJEUNER D'AFFAIRES

35 €

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

**Entrée du jour - Plat du jour - 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

CONVIVIAL

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

Un accord mets et vins peut vous être proposé par notre sommelier pour chacun de nos menus.

Le tarif des boissons et apéritifs est consultable à votre demande.

Nos viandes sont de naissance, d'élevage, d'abattage Communauté Européenne

Taxes et service compris.



LES ENTRÉES

Naturalité de panais cuit en croûte d'argile,
pulpe de fanes à la fleur de sureau de notre récolte du mois de mai vinaigrée,
onctueuse sauce Hollandaise fumée au Carignan.

~

L'œuf de cane juste cuit, oignons doux des Cévennes caramélisés au
Vinaigre de sapin du Canigou, croustillant de blé noir et crémeux acidulé aux écorces de Lime.

~

Moules de nos côtes justes ouvertes en soupe de safran d'Oupia,
neige de tomme d'Ariège, pommes de terre confites à l'huile d'olive fruitée verte « d'Alexis Munoz ».

LES POISSONS

Baudroie de Méditerranée cuite au sel d'épices et aiguilles de pin de la Clape,
chou kale frit et sauce Sofregit.

~

Retour de Criée des petits métiers de « La Nouvelle »,
fleur de cèleri rôtie, émulsion à la noisette grillée.

~

Bisque bouille de poissons de roches du Golfe du Lion,
rouget et pistres juste saisies, foie gras de « la famille Tardieu »,
jeunes navets en déclinaison.

LES VIANDES

Retour de chasse de nos Amis ,
betterave de la Vallée des deux sources cuite sur des braises, croustillant de Quinoa.

~

Poitrine de volaille fermière crémeux de pomme de terre,
croustillant au Caviar Daurenki Imperial de la maison Petrossian
sauce poulette au Rantio sec..

~

Tranches de bœuf Wagyu mûré 60 jours minimum,
jeunes poireaux du Jardin de l'Esterac snackés au gras,
Mozzarella crémeuse des Corbières, jus simple.
(Supplément de 8 € pour le menu Impromptu)



LES DOUCEURS

Séduction

Tartelette sablée chocolat Manjari pur Madagascar,
comptée de poire à la « Vanille Bleue » de La Réunion.

Passionnel

Vacherin glacé au Cédrat de Mas Bachès,
acidulé de Sudachi et meringues craquantes.

Tendresse

Ma version du Mont Blanc à la crème de marron des Cévennes,
sur un financier noisette, fraîcheur de myrtilles.



LES ACCORDS METS ET VINS



NOS ACCORDS

COMPOSITION

21 €

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)*