



LA TABLE SAINT CRESCENT
— DEPUIS 1995 —

by Lionel Giraud

LA CARTE



Déjeuner 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* Lavazza

~

Chaque plat nécessitant une création immédiate,

Nous vous remercions de commander le même menu pour l'ensemble de la table.

Impromptu

60 €

Entrée - Poisson ou Viande - Douceur

Choix à la Carte.

Le bois de Fromage 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.

~

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

Nouvelle Génération (-12 ans)

20 €

Plat viande ou poisson - Dessert - Boisson.

Carte des allergènes et des boissons disponible sur demande.

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

Taxes et service compris.



LES ENTRÉES

Asperges vertes de chez Laurent à Cuxac d'Aude cuites au naturel,
lames de mulot fumé aux aiguilles de pin de la Clape, onctueuse sauce Hollandaise et citron confit.

~

Retour de Criée de la Nouvelle :

La seiche comme une tagliatelle cuite dans un bouillon de bonite et jus de Morilles,
petits pois , mimosa d'œuf de cane et sarrasin soufflé.

~

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,
artichauts bouquets de l'Estarac, kumquat et sauce sofregit.

~

Ma version d'une brandade de rougets barbets du « Golfe du Lion » monté à l'huile d'olive
« Fruité mûr d'Alexis Munoz », quelques pistes juste saisies, sauce au vin rouge liée au foie.

~

Le merlu de nos pêcheurs de Port la Nouvelle,
inspiré d'une quenelle au beurre de homard, émulsion acidulée et caviar « Daurenki impérial ».

LES VIANDES

Poitrine de pigeon fermier de la Coulonnière élevé au nid sur les plateaux de l'Aubrac,
asperges blanches de la Vallée des Deux Sources cuites sur des braises, tourte de cuisses et abats.

~

Poule fermière de l'Aveyron élevée par la Famille Quintard,
sauce suprême au rancio sec du domaine « Le Dernier Bastion »,
quelques jeunes poireaux de l'Amie Jo au jus de volaille vinaigré.

~

Mijoté de poitrine de veau cuit vingt-quatre heures, comme une Gribiche moderne,
Daïkon acidulé au vinaigre de sapin du Canigou, jeunes cébettes en beignet.



LES DOUCEURS

Séduction

Tartelette sablée à la vanille bleue de la Réunion,
Onctueuse crème de Chocolat Dulcey de la maison Valrhona,
Bonbons caramel et Kumquat.

Passionnel

L'esprit d'un vacherin aux agrumes du Mas Bachès,
Glace cédrat, crème de mascarpone au Zestes de Tangelo,
Rafraichissant granité au citron caviar et Limequat.

Tendresse

Version moderne d'un profiterole sans pâte à choux.
Nuage de meringue légère, Blanc-manger Languedocien au lait végétal,
Chocolat chaud Manjari grand cru 64%.



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)