



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

Naturalité de courgettes de l'Amie Jo, fleurs farcies au citron confit et shiso local, crémeux et bouillon de pistil au safran beurré.

~

Thon rouge de Méditerranée au naturel, jeunes carottes de la Vallée des Deux Sources laquées au « yamato » et carvi, fanes en infusion glacée.

~

Œuf de cane sur les premiers champignons des Pyrénées et fèves, émulsion à l'ail nouveau de « Claude » au Rancio sec.

## 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 », montée à l'huile d'olive « Equilibre », sauce vin rouge liée au foie.

~

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.

## LES VIANDES

Poitrine de Pigeonneaux de Mr Pierre « le Renard Rouge », asperges blanches cuites sur des braises de pignes de pin de la clape, tourte de cuisses et abats.

~

Poule fermière de la Famille Quintard, contisée au foie gras, frites de Maïs croustillantes, jus corsé au vinaigre de sapin du Canigou.

~

Gigot d'Agneau Allaiton de chez Yohan en Aveyron cuit 7 heures, quelques jeunes courgettes et fruit du radis.



## 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 cerises de Céret,  
Crèmeux pistache, rafraîchissant granité.

### Tendresse

Fraises patientées sous un nuage de meringue légère,  
Blanc manger languedocien au lait végétal, décoration naturelle.



# 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)