



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

65 €

Entrée - Poisson ou Viande - Douceur

Choix à la Carte.

Le bois de Fromage 10€ en supplément.

Convivial

80 €

Entrée - Poisson - Viande -

Le bois de Fromages affinés - Douceur

Choix à la carte

Confiance

95 €

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

Jeune aubergine des Jardins de l'Estarac,
pochée dans un bouillon d'algues marines aux sucs de carottes, melon citron et hollandaise aérée.

~

Thon rouge de Méditerranée servi tiède avec un bouillon de bonite fumée,
croquant de courge noix de beurre et miso fermenté.

~

Baudroie de Méditerranée cuite au sel d'épices et séchée 7 jours sur l'arête,
pâtisson fleur au basilic sauvage et crème montée aux condiments.

LES POISSONS

Merluchon de la criée de Port La Nouvelle légèrement fumé aux aiguilles de pins de la Clape,
drapé de navets « ivres », extraction de mandarine Mikan du Mas Bachès
et bouillon beurré.

~

Loup de ligne des petits métiers de « La Nouvelle » cuit dans un bouillon d'algues,
jeunes carottes confites au jus de têtes caramélisées.

~

Civet de poulpes des côtes narbonnaises mijoté au foie gras,
betteraves cuites sur des braises de genévrier, de la racine à la feuille.

LES VIANDES

Fines tranches de bœuf « race Aubrac d'exception » cuites sur des braises de pignes de pins,
champignons crus et cuits du moment, figues noires de « Barbentane » et émulsion au rancio sec.

~

Poule fermière de la famille « Quintard » rôtie,
tortellinis d'amandes cuits dans un consommé au foie gras et girolles, jus au vinaigre de sapin.

~

Fagottinis d'agneau Allaiton de « Yohann » de la ferme de Meljac confit à l'ail fermenté,
tartuffo de mon enfance et jus de cuisson à l'olives.



LES DOUCEURS

Le Lait

Le lait cru de vache d'Alain MAZARS à Cassagnes-Bégonhès, travaillé en différentes textures et températures à la vanille bleue.

Les Agrumes

Esprit d'un vacherin glacé à la banane de Fred et Lili à Torreilles, marmelade d' hana yuzu, copeaux de cédrat frais et meringue au combava du village Eus .

Le Chocolat

Tartelette sablée au chocolat « Jivara Grands Crus », praliné aux amandes de l'ami Marc d' Ornaisons et fraîcheur de citron caviar du Mas Bachès.



NOS ACCORDS METS ET VINS

COMPOSITION

25 €

Proposé avec le menu IMPROMPTU

Trois verres de vin accordés aux plats sélectionnés. (12cl)

DEGUSTATION

40 €

Proposé avec le menu CONVIVAL

Cinq verres de vin accordés aux plats sélectionnés. (10cl)

CONFIANCE

50 €

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

8 €

Rosé. (12cl)