



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

Naturalité de topinambours de l'Amie Jo, cuisinés de la racine à la fleur au citron confit, sauce hollandaise aérée.

~

Thon rouge « Ikejime » de Méditerranée au naturel et fumé aux pignes de pins de la Clape, jeunes panais de la Vallée des Deux Sources cuit au Yamato.

~

L'huître de « Pascal MIGLIORE », poireaux crayons de l'Estarac juste grillés en transparence de lard « Noir de Bigorre », onctueuse crème de tétragone et seigle grillé.

## LES POISSONS

Aile de raie de la Criée de Port La Nouvelle en fleur de céleri rave rôtie au beurre, émulsion noisettes grillées, condiments d'une grenobloise et citron caviar du Mas Bachès.

~

Loup de ligne des petits métiers de « La Nouvelle » cuit dans un bouillon d'algues, radis roses de chez « Henri Bastelica » en fermentation sèche, daïkons confits comme une anémone et réduction de jus d'arrêtes.

~

Le calamar des Côtes Narbonnaises taillé en tagliatelles, champignons de l'instant cuits avec des bourgeons de sapin du Canigou, jus d'estragon, sarrasin grillé, émulsion madras.

## LES VIANDES

Poitrine de pigeonaux de M. Pierre « le Renard Rouge », betteraves cuites sur des braises de genévrier, tourte de cuisses et abats.

~

Poule fermière de la famille « Quintard », contisée au beurre de marjolaine, tortellinis et sauce suprême au rancio sec du Dernier Bastion.

~

Cochonnet du Larzac de « Nicolas BRAHIC », cuisiné de la tête au pied, pain vapeur, tartuffo, jus simple.

.



## LES DOUCEURS

### Séduction

Ma version du Mont Blanc de chez nous,  
Crème de marron des Cévennes, biscuit aux myrtilles du Canigou,  
Sorbet lait de chèvre fermenté au citron.

### Passionnel

L'esprit d'un vacherin au cédrat du Mas Bachès,  
Crèmeux à la vanille bleue de la Réunion,  
rafraîchissant granité au sudachi, limquat et yuzu

### Tendresse

Mon chou gourmand croustillant,  
praliné noisette comme un Paris-Brest et sorbet mélisses.



# 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 CONVIVAL**

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)