



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

~

Thon rouge de Méditerranée au naturel et fumé aux pignes de Pin, melon de l'Estarac cuisiné de la peau à la graine, huile de basilic sauvage.

~

Fines tranches de veau fermier de l'Aveyron, haricots verts de l'Estarac au vinaigre de sapin du Canigou, onctueuse sauce hollandaise fumée au Carignan.

LES POISSONS

Baudroie de la pêche de la Nouvelle, cuite au Yamato et suc de fanes, Jeunes carottes de la Vallée des Deux Sources, jus de tête corsé et sarrasin soufflé

~

Rougets barbets du « Golfe du Lion », souvenir d'une brandade à l'huile d'olive sauce vin rouge liée au foie, quelques moules de « Pascal MIGLIORE » à la tomme d'Ariège.

~

Retour de Criée de la Nouvelle, Champignons de l'instant cuits avec des Bourgeons de sapin du Canigou, Jus d'estragon, seigle grillé, émulsion de rancio sec..

LES VIANDES

Poitrine de Pigeonneaux de Mr Pierre « le Renard Rouge », aubergines cuites sur des braises de genévriers, 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, fleurs de Mijo.



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 fraises de l'Ami Jean-Pierre,
Crèmeux à la vanille bleue de la Réunion, rafraîchissant granité.

Tendresse

Envie de vous faire découvrir un produit local qui me tient à cœur :
L'amande fraîche de chez nous, biscuit moelleux sous un nuage de meringue légère,
Glace à l'huile d'olive équilibre d' Alexis Muñoz.



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)