



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.



LE EXPRESSION

LA TABLE SAINT CRESCENT

DEPUIS 1995

*by Lionel Giraud*

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)