



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.

~

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.

~

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

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, radis roses de chez « Henri Bastelica » en fermentation sèche, daïkons confits comme une anémone et réduction de jus d'arêtes.

~

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 minute dans un consommé de pot au feu, os à moelle et copeaux de truffes sur un petit pain maison.

~

Poule fermière de la famille « Quintard », contisée au beurre de diamant noir, tortellinis aux Petit Paris et sauce albuféra.

~

Fagottinis de cochonnet du Larzac de « Nicolas BRAHIC », cuisiné, de la tête au pied, à l'ail fermenté, copeaux de jambon et couenne soufflée, sauce salmis.



## 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.

### Le Miel

Le miel de garrigue du « Rucher narbonnais » en glace,  
céréales croustillantes au thym de la Clape,  
chocolat Manjari 64% de la maison Valrhona au romarin.

### La Noisette

Tartelette sablée et soufflée au praliné noisette,  
onctueuse crème glacée à la fleur mandarine.



## 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

6 €

Rosé. (12cl)