



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 d'artichauts violets de l'Amie Jo,
cuits en coque d'argile dans son écosystème de la racine à la feuille, hollandaise au beurre fumé.

~

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,
asperges blanches 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 minute dans un consommé de morilles fraîches,
petit pois et fèves de l' « Estarac », petit pain maison à la fleur de thym et asperges.

~

Poule fermière de la famille « Quintard » rôtie, tortellinis d'amandes fraîches de la falaise de Leucate,
champignons du « Canigou », jus au vinaigre de sapin.

~

Fagottinis d'agneau Allaiton de « Yohann » de la ferme de Meljac confit à l'ail fermenté,
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.

Le Miel

Le miel de garrigue du « Rucher narbonnais » en glace, sur un gâteau moelleux à la cerise de Céret et au thym de la Clape.

La Fraise

Tartelette sablée et soufflée froid à la fraise du « Jardin de l'Orbieu », fraîcheur glacé à la feuille de tagètes.



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)