



LA TABLE SAINT CRESCENT

DEPUIS 1997

by Vincent Girard

LA CARTE



DEJEUNER 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* de la maison Lavazza**

Nos menus sont proposés avec Bouchées d'Accueil, Amuse bouche et Pré Dessert

*Chaque menu nécessitant une création immédiate,
nous vous remercions de le commander pour l'ensemble des convives de la table.
Merci de votre confiance...*

IMPROMPTU

60 €

Entrée - Poisson ou Viande - Douceur

Choix à la carte

Le bois de Fromages affinés 10€ en supplément

CONVIVIAL

77 €

Entrée - Poisson - Viande -

Le bois de Fromages affinés - Douceur

Choix à la carte

CONFIANCE

90 €

**Menu Dégustation composé par le Chef,
de l'Amuse bouche à la Douceur**

NOUVELLE GENERATION (-12 ans)

20 €

Plat - Douceur - une Boisson.

Découverte des créations du Chef comme Papa et Maman

Un accord mets et vins peut vous être proposé par notre sommelier pour chacun de nos menus.

Le tarif des boissons et apéritifs est consultable à votre demande.

Nos viandes sont de naissance, d'élevage, d'abattage Communauté Européenne

Taxes et service compris.



LES ENTRÉES

Thon rouge de Méditerranée au Naturel, jeunes carottes de La Vallée des deux Sources laquées au « Yamato » et Carvi, fanes en infusion glacé et caviar Daurenki impérial de la maison Petrossian

~

Naturalité de choux Rave de l'Estarac à l'huile de ciboule, sève et bourgeon de Sapin du Canigou de l'Ami Claude, tartare de crevettes du Golfe du Lion, hollandaise légèrement fumée.

~

Moules de nos côtes justes ouvertes en soupe de safran d'Oupia, neige de tomme d'Ariège, pomme de terre confite à l'huile d'olive fruité verte « d'Alexis Munoz »

LES POISSONS

Médailon de homard juste cuit sur les braises de pommes de pin de la Clape, ravioles enrobées d'un jus de carcasse à l'Armagnac.

(Supplément de 6 € pour le menu Impromptu)

~

Retour de Criée de « La Nouvelle », jeunes artichauts bouquet de l'Amie Joe, huile de cébettes et kumquat du Mas Bachès.

~

Le calmar du Golfe du Lion façon carbonara, œuf de cane fermier de l'Estarac, quinoa soufflé et Parmigiano Reggiano.

LES VIANDES

Le pigeon fermier de la Coulonnière élevé au nid sur les plateaux de l'Aubrac rôti, fèves du Pays mijotées et petit épeautre croustillant.

~

Poitrine de Capelin cuite en croûte d'argile aux senteurs de la Clape, morilles et petits pois au Rancio sec des Schistes, jus corsé et couenne soufflée.

~

Tranches de bœuf Wagyu mûré 60 jours minimum, asperges blanches de la Vallée des Deux Sources rôties meunière, sucs réduits au vin rouge.

(Supplément de 8 € pour le menu Impromptu)



LES DOUCEURS

Séduction

Tartelette sablée immensément Vanille « Vanille Bleue de la Réunion » et framboise, chocolat ivoire de la maison Valrhona.

Passionnel

L'immaculé vacherin glacé à la fraise des jardins de l'Orbieu et citron vert..

Tendresse

Crèmeux chocolat Manjari pur Madagascar, croustillant de fruits secs caramélisés, petit jardin aromatique, glace à la feuille de Tagète.



LES ACCORDS METS ET VINS



NOS ACCORDS

COMPOSITION

18 €

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)*