

Carte Signature

Composée à partir de produits remarquables sélectionnés avec soin,
en toute complicité avec les producteurs, artisans et vignerons de notre territoire

Entrées

- ✓ **Cromesquis de chèvre frais**, fine mousseline de petits pois frais, vierge de pignons, oignons doux des Cévennes AOP **14 €**
- Foie gras de canard français artisanal en 2 façons, mi-cuit et poêlé** **18 €**
artichauts barigoule, condiment artichaut, condiment à la pomme Chanteclerc caramélisée, safran du Pic Saint-Loup et Calvados

Plats

- Pièce de viande de prestige**, vendue au poids pour un ou pour deux, selon arrivage **à partir de 24 €**
accompagnée de pommes de terre mitraille et de légumes bio selon le panier du moment
- Médaille de bavette farcie**, oignons doux des Cévennes AOP, épinards frais, champignons bruns **25 €**
- Truite bio des Cévennes**, confite à l'huile de sapin, fine quenelle, escargots de l'Hérault, asperge, noisette, émulsion aux aromatiques fraîches **27 €**

Desserts

- ✓ **Trio de fromages**, du Pic Saint-Loup & d'ailleurs **10 €**
- ✓ **Fraises en deux façons**, crumble de châtaignes bio, glace artisanale au yaourt, meringue **12 €**

Accords « Vins & Saveurs » | 2 vins **14 €** | 3 vins **23 €** | 4 vins **32 €**

Pour vous régaler entre découvertes et saveurs, vous pouvez librement composer votre repas à partir d'assiettes choisies parmi nos Cartes Bistrot & Signature.

Ou vous laisser guider par notre brigade entièrement à votre disposition.

En vous souhaitant une excellente dégustation et un agréable moment chez J'ADORE

*Laure