

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* accompagnée de pommes de terre mitraille et de légumes bio selon le panier du moment à partir de 24 €
- Médaillon 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*