

Carte Signature

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



Entrées

Caillette des Cévennes aux blettes bio, jeunes pousses, crème à la pointe d'ail noir	14 €
Cassolette de notre Cheffe , selon arrivages et inspirations du moment <i>Pour (re)découvrir des saveurs de terroir : escargots, cervelle d'agneau, rognons...</i>	16 €
Ceviche de Dorade Royale de Méditerranée aux fraises , basilic frais, citron vert	16 €
Foie gras de canard français artisanal , saveurs et inclusions selon l'inspiration de notre Cheffe	18 €

Plats

Pièce de viande de prestige , <i>vendue au poids pour un ou pour deux, selon arrivage</i> accompagnée de pommes de terre mitraille et de légumes bio selon le panier du moment	à partir de 24 €
Filet mignon de cochon Duroc en croute d'olives noires , ravioles d'artichaut violet, copeaux de parmesan, artichauts frits	25 €
Gratin de filets de sole , chair de crabe, sabayon au Noilly-Prat	28 €

Desserts

 Trio de fromages , du Pic Saint-Loup & d'ailleurs	10 €
 Création autour de la tomate cerise confite, sablé à la farine de châtaigne, grenade, ganache vanille & chocolat, glace artisanale à la fraise	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*