

# Carte Signature

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

## Entrées

---

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

## Plats

---

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

## Desserts

---

✓ <b>Trio de fromages</b> , du Pic Saint-Loup & d'ailleurs	<b>10 €</b>
✓ <b>Création autour de la tomate cerise</b> confite, sablé à la farine de châtaigne, grenade, ganache vanille & chocolat, glace artisanale à la fraise	<b>12 €</b>

**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*