

Menu *Signature*

Exemple de menu, variant selon saisons et arrivages de nos producteurs

Entrées

Foie gras de canard français artisanal, avec insert de figues fraîches **+5€**

Œuf bio servi mollet, morilles, crème au foie gras, pain au levain de seigle

Truite au sumac en cuisson lente, caviar de betterave,
croustillant aux saveurs végétales, émulsion de coriandre fraîche


 **Capanota d'aubergines et tomates bio**

Plats

Grenadin de veau de race Aubrac, en cuisson basse température de 18h, mousseline de carottes à la fève Tonka, croquettes de pommes de terre chevelues, jus à la réglisse

Magret de canard caramélisé au miel de garrigue et à la lavande,
poivre de Sichuan, pousses d'épinard et purée de panais

Filet de Rouget grondin de Méditerranée, choux rave comme un risotto,
nage de jeunes carottes bio, fenouil à l'huile d'olive bio

 **Duo de courgettes bio**, servies moelleuses à la harissa et au citron,
basilic frais bio, petit pain oriental fait maison

Fromages

 **Duo de fromages du Pic Saint-Loup & d'ailleurs**, condiments de notre Chef.fe **+7€**

Desserts

 **Pain de Gênes aux pommes**, mousse betterave et namelaka ivoire au citron

 **Omelette norvégienne flambée**

 **Gâteau festif**, saveur principale à choisir parmi chocolat, praliné ou fruits de saison
Pour l'intégralité des convives

 *Indique des assiettes végétariennes pouvant inclure des produits laitiers, du miel et/ou des œufs.*

Nos produits proviennent principalement de notre territoire, entre Mer Méditerranée et Cévennes, privilégiant le Grand Pic Saint-Loup.



Autant d'opportunités de mettre en lumière le travail d'hommes et de femmes, dont nous partageons le quotidien et vous transmettons les histoires, saison après saison.
Tous artisans passionnés et engagés, tous complices de nos cartes.

Alison, « Ferme Mira'Bio », engagée dans la préservation des milieux par le pastoralisme, production de viande de chevreau, de brousse et de glaces artisanale au lait de chèvre, à Fabrègues

Amandine & Jérémy, Fromagerie « Un brin d'amour », à Baillargues

Andy, « Lutin Jardin », production artisanale d'aromatiques et de légumes bio aux Matelles, à Montferrier-sur-Lez et à Saint-Clément-de-Rivière

Bernard, « Aux délices de Maya », Apiculteur à Claret

Cécile, « Les escargots de l'Hérault », élevage de petits et gros gris à Tressan

Christelle, « Aux cabris de Chloé », élevage et production artisanale de fromages de chèvre frais et de tome, au Frouzet à Saint-Martin-de-Londres

Emilie, « Ferme de Fontanille » élevage artisanal de cochons de race Duroc, en plein air et pendant 14 mois au minimum, à Notre-Dame-de-Londres

Fatiha & Marco, « Les Aromatiques du Pic », production artisanale de safran et d'aromatiques, à Saint-Martin-de-Londres

Frédéric & Laurian, « Truites bio des Cévennes », élevage bio de truites méditerranéennes en eau pure, au Coularou près du Vigan

Frédéric & Léo, « Château Castillonne », élevage d'esturgeons à Saint-Guilhem-du-Désert, producteurs du seul caviar au Monde prélevé par césarienne

Kévin, « Le Jardin de Fontanès », production artisanale d'aromatiques et de légumes, de la façon la plus respectueuse possible de l'environnement et du vivant, à Fontanès

Laure & Fred, producteurs de châtaignes bio, à Ventalon en Cévennes

Laurent, « Puech Séranne », élevage artisanal en plein air de bœuf et de veau broutard de race Aubrac, à Saint-Jean-de-Buèges

Magali, « Les œufs de l'Hortus », œufs bio d'élevage en plein air, à Vacquières

Maïté, « La Marée », pêche et coquillages de Méditerranée, au Grau du Roi

Pauline, production artisanale maraîchère et fruitière, à Aumes

Sandra, élevage artisanal en plein air de volailles label rouge et de canards mulards, productrice de foie gras, à Villenave

Xavier, « Vergers du Lez », pomme Chanteclerc, à Saint-Clément-de-Rivière
