

Panier Dégustation

✓ Terrine végétale bio aubergines, tomates anciennes et basilic bio

✓ Houmous de courgettes bio et menthe fraîche, graines de sésame

Tomates cerises bio, menthe et coriandre fraîches

Fromage de chèvre frais

Nectarine

Madeleine de la Cheffe, miel de Garrigue, zeste de citron

Baguette Tradition

Solognot, farine de kapnord, farine de seigle, farine de blé, graines de tournesol et de lin





Dirigé par la Cheffe Laure, **J'ADORE** est un restaurant gastronomique à missions dont la première est de créer une signature culinaire « Vins & saveurs en Pic Saint-loup » et la seconde de mettre en lumière les producteurs, artisans et vignerons du territoire.

Ouvert toute l'année, le restaurant propose deux approches : « **Bistrot** » privilégiant la gourmandise et l'accessibilité avec un menu à 28 euros et « **Signature** » privilégiant un travail gastronomique approfondi et une mise en lumière soutenue des produits remarquables du territoire. Les Cartes « Bistrot » et « Signature » sont renouvelées respectivement chaque semaine et chaque mois, au gré des arrivages, des saisons et des inspirations de la Cheffe Laure.

J'ADORE 310 Parc Saint-Sauveur à Saint-Clément-de-Rivière
Réservation au 04.99.67.31.02 ou en ligne www.jadore-restaurant.fr

Après avoir fait labelliser ses parcelles en réserve de biosphère par la Ligue de Protection des Oiseaux, **Kévin** pratique sur moins d'un hectare une agriculture la plus respectueuse possible de l'environnement et du vivant. Légumes et fruits bio d'exception sont produits de Mars à Octobre sur « sol vivant ». En complément, **Madda** réalise de délicieuses conserves directement issues du jardin.

LE JARDIN DE FONTANÈS 2 chemin de Saint Matthieu à Fontanès, en face du Château La Roque
Contact au 07.81.76.26.23 et vente directe au jardin tous les jeudis de 16h à 19h

Comparée à l'abondance de la bordure lagunaire de Saint-Jean à la Camargue, il y a peu de verger en Pic Saint-Loup du fait du sol et de l'eau circulant à grande profondeur. C'est ainsi en plaine alluviale de l'Hérault, à Aumes, que **Pauline** produit fruits et légumes. En particulier : cerises, abricots, nectarines et figues.

Retrouvez **PAULINE** au Marché des Arceaux le matin, tous les mardis et samedis

Sur les hauteurs de l'Hérault, **Christelle** élève un petit troupeau de chèvres et produit des fromages frais et de la tome au lait de chèvre ; une micro-production authentique en savoir-faire comme en saveurs.

LES CABRIS DE CHLOÉ Montlous, Le Frouzet, à Saint-Martin-de-Londres
Vente directe au Marché de Saint-Martin-de-Londres, le dimanche matin

C'est **Magali** qui fournit l'ingrédient le plus « secret » des madeleines de la Cheffe Laure : des œufs bio qui ont du goût et un jaune « bouton d'or », grâce à ses poules choyées et élevées en plein air.

LES ŒUFS DE L'HORTUS 3 route de Sommières, à Vacquieres
Vente directe au Marché de Vacquieres, le samedi matin

De la vigne au miel, il n'y a certainement que quelques pas franchis avec autant de passion par **Bernard** qui pratique la transhumance des abeilles et propose ainsi plus d'une douzaine de miels ayant chacun ses vertus et ses saveurs. La cave fraîche et voutée du domaine offre un espace propice aux histoires et aux dégustations entre miels et vins.

DOMAINE DE VILLENEUVE Hameau des Embruscalles, chemin des horts à Claret
Contact au 04.67.59.08.66 et accueil au domaine du lundi au samedi