

# Carte Signature

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

## Entrées

---

**Terrine de notre Cheffe**, en toute complicité avec nos producteurs artisanaux **14 €**

*Marbré de chevreau aux rillons, poule en gelée à l'estragon, pâté en croute, lotte au citron...*

**Cassolette de notre Cheffe**, selon arrivages et inspirations du moment **16 €**

*Pour (re)découvrir des saveurs de terroir : escargots ; rognons à la Carthagène...*

**Gravlax de truite bio des Cévennes**, crème de concombre, raifort, badiane, blinis **16 €**

**Foie gras de canard français artisanal**, saveurs et inclusions selon l'inspiration de notre Cheffe **18 €**

## Plats

---

**Pièce de viande de prestige**, vendue au poids pour un ou pour deux, *selon arrivage* à partir de  
accompagnée de pommes de terre mitraille et de légumes bio selon le panier du moment **24 €**

**Canette farcie et rôtie au miel d'été**, jeunes betteraves en trois façons **25 €**

**Poulpe de Méditerranée et risotto au noir**, coulis de crustacés **26 €**  
avec accord cocktail & saveurs 8cl **+6 €**

**Gratin de filets de sole**, chair de crabe, sabayon au Noilly-Prat, *selon arrivage* **29 €**

## Desserts

---

✓ **Trio de fromages**, du Pic Saint-Loup & d'ailleurs **10 €**

✓ **Création autour de l'abricot et de la brousse de chèvre**, **14 €**  
feuilleté croustillant, liqueur d'agrumes, fève de Tonka,

**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.*