

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 <i>Marbré de chevreau aux rillons, poule en gelée à l'estragon, pâté en croute, lotte au citron...</i>	14 €
Cassiolette de notre Cheffe , selon arrivages et inspirations du moment <i>Pour (re)découvrir des saveurs de terroir : escargots ; rognons à la Carthagène...</i>	16 €
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 , <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 €
Canette farcie et rôtie au miel d'été , jeunes betteraves en trois façons	25 €
Poulpe de Méditerranée et risotto au noir , coulis de crustacés <i>avec accord cocktail & saveurs</i> 8cl	26 € +6 €
Gratin de filets de sole , chair de crabe, sabayon au Noilly-Prat, <i>selon arrivage</i>	29 €

Desserts

 Trio de fromages , du Pic Saint-Loup & d'ailleurs	10 €
 Création autour de l'abricot et de la brousse de chèvre , feuilleté croustillant, liqueur d'agrumes, fève de Tonka,	14 €

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.*