

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

## Entrées

---

**Foie gras de canard français artisanal**, sarrasin comme un pop-corn, miroir de vin rouge, pomme en condiment épice

**Œuf bio Bénédictine**, toast marin & sabayon à la Poutargue

**Caviar**, vodka, yuzu, crème crue

+8€

**Tartare de Dorade Royale de Méditerranée aux épices**

✓ **Raviole aux cèpes sauvages**, bouillon aux oignons doux des Cévennes

## Plats

---

**Filet de boeuf de race Aubrac** en croute, jus cévenol, citrouille en miniature et pommes gaufrettes

**Côte sur l'échine de cochon Duroc**, pommes grenailles et légumes bio

**Gratin de filets de sole de Méditerranée**, chair de tourteau, sabayon au Noilly-Prat

✓ **Ravioles de tofu fumé**, butternut et sauge en bouillon safrané

## Fromages

---

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

## Desserts

---

✓ **Gâteau blanc dans l'esprit d'un Turinois**, figues noires rôties, coulis d'agrumes

✓ Création originale au chocolat : **la Truffe en Pic Saint-Loup**

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

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

---