

**LE VELOUTE de PETITS POIS** **12€**

Petits pois – Ail des ours - Crème de soja

**ARLEQUIN DE LEGUMES et MAQUEREAU FUME** **14€**

Sauge citronnée – Jeunes pousses

**SALADE CROQUANTE – BROUSSE du ROVE** **13€**

Radis noir – Chou rouge – Roquette – Lentilles vertes

**CRUMBLE de GESIERS CONFITS** **14€**

Oignons – Coriandre – Flocon d’Avoine

---

**FILET de CANARD Rôti** **19€**

Kiwi – Céleri au miel – Navets poêlés – Carottes vapeur Bio

**SELLE d’AGNEAU** **22€**

Croûte d’olives vertes et graines de tournesol – Pommes rôties –  
Pois chiche - Thym – Piment d’Espelette

**La BOURRIDE de GERARH** **21€**

Poisson du marché – Crevettes fraîches bio – Orge et légumes Bio

**RAVIOLIS à la BROUSSE et LEGUMES VERT** **16€**

Raviolis frais (la maison du raviolis)– Légumes du marché Bio

---

**ASSIETTE DE FROMAGES de nos régions** **10€**

Fromages au lait cru - fabrication et affinage artisanal

**IMPERIAL CHOCOLAT** **7€**

Farine de riz – œufs – sucre - Ganache chocolat - Bio

**CREME CARAMEL THYM – ROMARIN** **7€**

Sucre roux - œufs - crème - Herbes des collines Bio

**SORBETS** **7€**

Fabrication Artisanale Potajerome Bio

Parfum au choix en fonction des saisons (Verveine – Thym – Romarin – Cassis ...)

Nous cuisinons avec amour des produits frais en direct des producteurs