

GASPACHO du Potager	12€
Légumes du marché – Sorbet fenouil	
SALADE CROQUANTE – BROUSSE du ROVE	13€
Mesclun – Radis - Lentilles	
DUO HUÎTRES - POISSON	14€
Poisson selon le marché – Huîtres - Sauce Mojito	
TARTARE de CANARD	14€
Marinade citron – Huile d’olives – Herbes fraîches – Piment d’Espelette	

RAVIOLIS à la BROUSSE	16€
Raviolis frais (la maison du raviolis)– Légumes du marché Bio	
La BOURRIDE de GERARH	21€
Poisson du marché – Poulpe et moules – Légumes Bio – Céréales	
FILETS de VEAU rôtis	22€
Caille du Périgord Label Rouge – Marinade Bourbon – Ail Chinois - Huile d’olives	
Cabri du ROVE braisé	22€
Cabri de notre producteur – Caramel de fraises au thym – Légumes bio Pommes Grenailles	

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 (Orange Amère – Thym – Fenouil -Framboise ...)	

Nous cuisinons avec amour des produits frais en direct des producteurs locaux