

LE BEC A VIN

ENTREES

Tataki d'onglet de boeuf	14 €
Mosaïque d'onglet de boeuf mariné, cacahuètes façon "chouchou", salade japonaise et mousse wasabi.	
Ceviche " Péruvien " de loup de mer	15 €
Coriandre, oignons rouges, cébettes, citrons verts, chantilly au gingembre et chips de patates douces.	
Les Gambas	16 €
Cannellonis d'aubergines, coulis de tomates, huile basilic et gambas flambées au rhum.	
Foie gras mi-cuit	17 €
Terrine maison, poire caramélisée, brioche.	
Rillettes de chair de crabe	17 €
Crème de fenouil au curcuma, salade de fenouil croquant et pickles d'oignons.	
Planche de Jambon Ibérique	18 €
Affiné 36 mois (100 g).	

PLATS

La pêche du jour	24 €
Purée de carottes au curry vert, carottes aux herbes et bisque de gambas.	
Mi-cuit de thon	25 €
Risotto safrané, sauce chimichurri et fenouil grillé.	
Tartare de boeuf Wagyu (Grade 6)	26 €
Fumé au thym et romarin, coupé au couteau et préparé à la Provençale, potatoes maison.	
Pluma de cochon Bellota	26 €
Laquée puis grillée, crème d'ail et pommes Salardaises.	
Epaule d'agneau des Alpilles	27 €
Confite puis effilochée, purée de pommes de terre et jus d'agneau réduit au thym.	
Coeur de Ris de veau	30 €
Purée de brocolis, choux fleur, jus de veau.	
Rib-eye Grass Fed, Black Angus Argentin	33 €
250 grammes de viande d'exception accompagnée de potatoes maison et de sauce chimichurri.	
Filet de boeuf façon Rossini	35 €
Galette de polenta, foie gras poêlé et crème de truffes.	

DESSERTS

Chou craquelin, mousse snickers, amandes torréfiées et crème anglaise.	9 €
Tiramisu revisité aux fraises de Carpentras.	10 €
Baba au rhum, ananas caramélisés au basilic, noisettes et chantilly vanillée.	10 €
Entremet au chocolat revisité et son crémeux Dulcey de chez Valrhona.	12 €
Assiette de fromages affinés par notre maître affineur.	10 €
Coupes de glaces arrosées : William / Colonel / After-Eight	10 €
Irish coffee, French coffee, Cuban Coffee	10 €