

LE BEC A VIN

ENTREES

Le potimarron	15 €
Risotto végétal de potimarron, chips de pancetta, copeaux de parmesan et jeunes pousses de salade.	
Le Boeuf	16 €
Tataki de bavette d'Aloyau, laquée au soja et agrumes, purée de carottes au gingembre et curry.	
Les Gambas	17 €
Snackées, brunoise de légumes, nage de crustacés et chantilly au piment d'Espelette.	
Le saumon	17 €
Paris-Brest salé au gravlax de saumon, guacamole et coulis de chèvre.	
Planche de Jambon Ibérique	19 €
Affiné 36 mois (100 g).	
Foie gras de canard	19 €
Mi-cuit, confiture de grenades, salade de grenades aux herbes, réduction de vin rouge et brioche toastée.	

PLATS

Les Saint-Jacques	29 €
Noix de Saint-Jacques poêlées et flambées au vieux rhum, sauce au beurre blanc champagne et estragon, petits légumes aux herbes.	
Mi-cuit de thon sashimi	32 €
Le cœur de la longe façon Rossini avec son foie gras poêlé, jus de viandes, pleurotes et poireaux rôtis.	
Le canard Igp	28 €
Magret de canard laqué à l'orange, purée de patates douces, suprêmes d'oranges, confiture d'oignons et jus de viande à l'orange.	
Filet de boeuf Montbéliard	30 €
Mariné, pommes fondantes au thym, mousseline de pommes de terre à l'ail, chips et jus de viande à la Provençale.	
L'agneau des Alpilles	32 €
Le carré d'agneau en croûte d'herbes, purée de panais, potatoes, crème de persil à l'ail.	

DESSERTS

Poire pochée vanille et cannelle, chantilly citonnée au mascarpone, marmelade de poire et tuile de chocolat.	10 €
Fraîcheur aux agrumes meringué, crémeux à l'orange, nappage pamplemousse, crumble et billes Yuzu.	10 €
Pop corn caramélisé, crémeux pralin, caramel beurre salé, sablé breton et coulis chocolat.	12 €
Le cube tout chocolat, biscuit joconde, crunch, crémeux, crémeux, craquant de chocolats 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 €
Café Gourmand	14 €
Champagne Gourmand	20 €