

Les Remparts

Pour commencer

Huitres spéciales de l'Impératrice	Par 6	28€
	Par 12	48€
Aubergine riviéra légumes râpés crus à l'olive		26€
Foie gras confit chutney de pommes et poires épicées		32€
Soupe de melon et pastèque à la ricotta et au citron		29€
Culatello de porc blanc, légumes agro dolce		40€
Burrata et tomates au basilic		29€

Les Pâtes

Ravioli d'herbes, tomates étuvées au citron et parmesan	31€
Rigatoni verde alla Bolognese	28€
Casarecce au homard	66€

Pour continuer

Carré d'agneau rôti, (pour deux personnes) Polenta croustillante à l'aubergine, olives et tomates	95€
Filet de volaille fermière rôti, Fricassée de haricots verts, pesto de pistache	38€
Épaule de veau <i>Fricassée de grenaille aux brocolis et tomates confites</i>	44€
Daurade rôtie, <i>Fricassée de courgettes au citron vert et basilic</i>	39€
Loup entier grillé, (pour deux personnes) Branche de fenouil, caponata à la sicilienne	90€
Dos de cabillaud, Crème de brandade aux amandes et épinards citronnés	44€

Pour terminer

Nos petits gâteaux « A la Parisienne »	12 €
Tartelette citron	
Panacotta vanille, caramel et cacahuètes	
Fraise chantilly	
Saint Honoré aux cerises	
Abricot pistache	
Choco praline	
Framboise, rose et litchi	
Dôme Mangue coco	

Arnaud Faye, Chef des Cuisines,
Assisté par son équipe, vous souhaitent un excellent appétit.

Les Remparts

To start

Oyster from Arcachon	For 6	28€
	For 12	48€
Eggplant Caviar, raw vegetables with olives		26€
Cold Foie gras with spicy apples and pear chutney		32€
Cold melon and watermelon soup with ricotta and lemon		29€
Parma ham, sour vegetables		40€
Burrata and tomatoes with basil		29€

Pasta

Ravioli, with braised tomatoes, lemon and Parmiggiano	31€
Rigatoni verde alla Bolognese	28€
Casarecce with lobster	66€

To follow

Roasted rack of lamb, (for two persons) Crispy eggplant polenta, olives and tomatoes	95€
Roasted wild breast of chicken, Green beans fricassee, Pistachio pesto	38€
Veal shoulder, Grilled young potatoes with broccoli and sun dried tomatoes	44€
Sea bream, Zucchini fricassee with lime and basil	39€
Sea bass, (for two persons) Fennell and Egg plant	90€
Cod fish, Cod cream with almonds and spinach flavored with lemon.	44€

Dessert

	12€
Lemon tartlet	
Vanilla, caramel and peanuts panna cotta	
Strawberry with whipped cream	
Cherries Saint Honoré	
Apricots and pistachio	
Praline and chocolate	
Raspberry, rose and litchi	
Mango and coconut dome	

Chef Arnaud Faye and his team wish you a wonderful time with us.