

Les Remparts

Pour commencer To start

Pâté en croute de lapin à la niçoise, rémoulade de céleri <i>Pastry rabbit paté, celeriac in remoulade sauce</i>	27 €
La courgette violon en déclinaison, œuf à 63°C, vinaigrette truffée <i>Local zucchini with egg cooked in low temperature, truffle dressing</i>	36 €
Poulpe en bolognaise, crème de pomme de terre Amandine <i>Octopus with bolognaise sauce, potatoes cream</i>	38 €
Ceviche de poisson de Méditerranée, avocat, vinaigrette jalapeno <i>Local fish ceviche, avocado, pepper dressing</i>	36 €
Burrata de la Trinité, légumes cuits et crus, assortiment de tomates <i>Local fresh mozzarella, raw and cooked vegetables, tomatoes declinaison</i>	29 €
Foie gras de canard et son chutney de saison <i>Duck foie gras and seasonal chutney</i>	32€
Soupe froide au melon, ricotta citronnée et huile à la menthe <i>Fresh melon soup, lemon ricotta and mint oil</i>	28€

Les Pates Our pasta

Linguine au homard et poivrons confits <i>Lobster linguine with preserved sweet peppers</i>	66 €
Fregola Sarda, fruits de mer et poutargue <i>Fregola Sarda, seafood and bottarga</i>	34€
Risotto à la purée d'aubergine et scamorza fumée <i>Eggplant risotto and smoked scamorza</i>	29 €
Rigatoni à la salsiccia, émulsion de parmesan et oignons frits <i>Salsiccia Rigatoni, parmesan foam and fried onions</i>	36€

Pour continuer To follow

Dorade poêlée, riz venere au safran et courgettes violon <i>Pan fried sea bream, saffron rice and local zucchini</i>	39 €
Filet de loup grillé, fenouil condimenté à la tomate et à l'olive <i>Grilled sea bass filet, fennel with tomatoes and olive oil</i>	45€
Cabillaud rôti, piquillos farcis d'une brandade, jus de tomate à l'ail <i>Roasted cod fish, stuffed red peppers with brandade and garlic tomato juice</i>	46€
Filet de bœuf aux olives, cœur de laitue croquant <i>Beef filet with olives and lettuce</i>	55 €
Agneau de Sisteron confit en estouffade aux primeurs <i>Slow cooked local lamb with young vegetables</i>	47 €

Filet de volaille fermière au citron et thym, tombée d'épinards au parmesan 38 €
Wild chicken breast with lemon and thyme, spinach and parmiggiano

Pour terminer
To finish

Assortiment de petits gâteaux « A la Parisienne » (A la pièce), servis au déjeuner 12€
Home made pastries, only for lunch

Nos glaces et sorbets de 3 à 28€
Our ice cream and sorbets

Les Douceurs de Julien Dugourd, servies au diner 18€
Sweets of Julien Dugourd, only for dinner

Assisté par son équipe, vous souhaitent un excellent appétit.

TAXES ET SERVICE COMPRIS