

CARTE REMPARTS

Pour commencer To start

Poulpe, comme une bolognaise, crémeux de pomme de terre et paprika fumé <i>Octopus as a bolognese sauce, potato cream & smoked paprika</i>	26€
Burrata, guacamole d'avocat fumé et pickles de légumes <i>Burrata, smoked avocado guacamole & vegetables</i>	18€
Ceviche de pêche locale, à la pastèque lèche de tigre, chips de riz noir <i>Local fish ceviche, "Lèche de tigre" watermelon, black rice crisps</i>	36€
Tartare de boeuf, au tartuffon et noisettes du piémont, pomme gaufrettes <i>Beef tartare, tartuffon & peannut from piémont, potatoes</i>	32€

Les Pâtes & Risotto Our pasta & Risotto

Risotto au fil des saisons <i>Seasonnal Risotto</i>	32€
Linguine au homard, comme une carbonara <i>Lobster linguine, carbonara style</i>	64€
Rigatoni à la norma <i>Rigatoni « à la norma »</i>	24€

Pour continuer To follow

Filet de Loup, décliné aux courgettes, condiment à l'ail noir <i>Sea bass filet, zucchini declinaison, black garlic</i>	44€
Cabillaud, comme une pizzaiola, anchois, tomates et feuilles de câpres <i>Cod fish, pizzaiola style, anchovy, tomatoes, caper</i>	43€
Filet de bœuf, cœur de laitue croquant, pomme purée, jus court <i>Beef filet, crunchy lettuce, mashed potatoes, juice</i>	55€
Epaule d'agneau confite, caviar d'aubergine comme un moutabal, yaourt Raïta <i>Confit Lamb shoulder, eggplant caviar moutabal style, Raïta yogurt</i>	42€

Pour terminer
To finish

Les Douceurs de Julien Dugourd
Sweets of Julien Dugourd

13€

*Ces menus vous sont donnés à titre indicatif uniquement
Notre chef ne travaillant qu'avec des produits frais de saison, selon un arrivage journalier,
certains plats peuvent être susceptibles d'être modifiés.
Merci de nous communiquer toute allergie ou restriction alimentaire à l'avance.*