

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 & smocked paprika</i>	26€
Burrata des Pouilles, caponatina aux graines de sarrasin torréfiées <i>Burrata, eggplant torrefied buckwheat seeds</i>	19€
Ceviche de pêche locale, comme un tzatziki <i>Local fish ceviche, tzatziki style</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>Seasonal Risotto</i>	32€
Linguine au homard et tomates cerises, bisque épicée <i>Lobster linguine, cherry tomatoes and spicy bisque</i>	64€
Casarecce à la bolognaise blanche de veau, gremolata <i>Casarecce with white bolognese veal sauce, gremolata</i>	35€

Pour continuer To follow

Filet de Loup grillé, déclinaison de carotte à la noix de coco <i>Sea bass filet, grilled, carrot declinaison with coconut</i>	44€
Pavé de maigre, aux champignons du moment, figue rôtie et jus au fenouil <i>Meagre steak with seasonal mushrooms, roasted figs and fennel juice</i>	48€
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 Raita <i>Confit Lamb shoulder, eggplant caviar moutabal style, Raita 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.*