

# Les Remparts

## **Pour commencer**

Poulpe comme une bolognaise, crémeux de pomme de terre et paprika fumé	28 €
Ceviche, leche de tigre à la carotte et fruit de la passion	36 €
Burrata, à la caponata, huile de basilic	26 €
Foie gras au poivre de Sarawak, prunes déclinées aux épices	38 €
Chou-Fleur rôti, au curry, poivron épicé et sauce chimichurri	24 €

## **Les Pâtes et risotto**

Spaghetti alla chitarra au homard, sauce tomate épicée	64 €
Rigatoni, stracotto de bœuf comme une daube à la livèche	36€
Risotto au fil des saisons	34 €

## **Les plats**

Filet de bœuf au sautoir, sucrine comme une salade César et pomme purée	58 €
Epaule d'agneau confite, déclinaison autour du pois chiche	48€
Filet de loup, quinoa à la niçoise, émulsion de soupe de poisson	46€
Maigre, aubergine laquée au miso, condimentée au maïs	55 €

## **Pour terminer**

Assortiment de petits gâteaux « A la Parisienne » (A la pièce)	14€
--	-----

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

# Les Remparts

## **To start**

Octopus as bolognaise, potato foam and smoked paprika	28 €
Ceviche, carrot and passion fruit leche de tigre	36 €
Burrata, a la caponata, basil oil	26 €
Foie gras with Sarawak pepper, spice plums	38 €
Cauliflower, curry, spicy pepper and chimichurri sauce	24 €

## **Pasta and risotto**

Lobster spaghetti alla chitarra, spicy tomato sauce	64 €
Rigatoni, beef stracotto daube style with lovage	36€
Seasonal risotto	34 €

## **Main courses**

Seared beef filet, baby gem lettuce as a César salad, mashed potato	58 €
Slow cooked lamb shoulder, chick peas in different textures	48€
Seabass filet, local style quinoa, soup fish emulsion	46€
Meagre, miso glazed eggplant with corn	55 €

## **Dessert**

Sweets from the trolley « A la Parisienne » (per piece)	14€
---	-----