

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 €
Asperges vertes en déclinaison, œuf à 63°C, vinaigrette truffée <i>Green asparagus with egg cooked in low temperature, truffle dressing</i>	36 €
Poulpe en bolognaise, crème de pomme de terre Amandine <i>Octopus with bolognese sauce, potatoes cream</i>	38 €
Ceviche de poisson de Méditerranée, betteraves, vinaigrette jalapeno <i>Local fish ceviche, beetroot, pepper dressing</i>	36 €
Burrata de la Trinité, légumes cuits et crus, coulis de San Marzano <i>Local fresh mozzarella, raw and cooked vegetables, San Marzano tomato sauce</i>	29 €

Les Pates Our pasta

Linguine au homard et cime di rapa <i>Lobster linguine</i>	66 €
Casarecce primavera, espadon fumé <i>Primavera casarecce, smoked swordfish</i>	34€
Risotto à la courge, straciatella et noisettes torréfiées <i>Gourd risotto, straciatella and roasted hazelnuts</i>	29 €

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'aioli <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 youg vegetables</i>	47 €
Filet de volaille fermière au citron et thym, tombée d'épinards au parmesan <i>Wild chicken breast with lemon and thyme, spinach and parmiggiano</i>	38 €

Pour terminer To finish

Les Douceurs de Julien Dugourd <i>Home made pastries</i>	18€
---	-----