

# 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 petits pois <i>Lobster linguine</i>	66 €
Casarecce primavera, espadon fumé <i>Primavera casarecce, smoked swordfish</i>	34€
Risotto à la betterave, mozzarella et amandes torréfiées <i>Beetroot risotto, mozzarella and roasted almonds</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 <i>Wild chicken breast with lemon and thyme, spinach and parmiggiano</i>	38 €

**Pour terminer**  
**To finish**

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

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