



LES REMPARTS

ENTRÉES / STARTERS

LE GAMBERO ROSSO DE SANREMO

Crudo de gambero rosso, avocat grillé, pil-pil iodée

52€

Raw shrimp from Sanremo, grilled avocado, iodized pil-pil

LA TARTE FINE AUX CÈPES

Crème de noix, myrtille sauvage

38 €

Tree nuts cream, wild blueberry

LE CEVICHE

Ceviche de poisson, aloe vera, vinaigrette aux agrumes de nos jardins

38 €

Local fish ceviche, aloe vera, citrus french dressing from our garden

LA TOMATE CŒUR DE BOEUF

Tomate semi-confite, pastèque, vinaigrette feuille de figuier

36 €

Semi-candied tomato, watermelon, fig leaf french dressing

LE THON ROUGE DE MÉDITERRANÉE

Thon grillé mi cuit, crème de tomate infusée au laurier

40 €

Grilled, semi-cooked tuna, bay leaf-infused tomato cream

LE SOUFFLÉ À LA TRUFFE NOIRE

Soufflé gratiné au parmesan, truffe noire, champignons sautés

40 €

Gratinated parmesan soufflé, black truffle, sauted mushrooms



LES REMPARTS

PLATS / DISHES

L'ARTICHAUT PROVENÇAL

Pistache, sauge et crème de parmesan

42 €

The Provence Artichoke, Pistachio, sage and parmesan cream

EPAULE D'AGNEAU

Epaule d'agneau braisée, ragoût moderne à l'olive de Nice parfumé à l'orange

50 €

Lamb shoulder braised, modern Nice's olive stew perfumed with orange

LE ROUGET DE ROCHE

Kumquat, maïs sauce choron maritime

59 €

kumquat, corn with sea choron sauce

FILET DE BOEUF

Filet de boeuf au barbecue, aubergine croustillante, condiment Zaatar

58€

The Beef filet grilled, crispy eggplant, Zaatar

LA PÊCHE DU JOUR

Fleurs de courgette, sauce Bourride

52 €

Catch of the day, zucchini flower, Bourride sauce

LES PÂTES HOMARD

Homard, consommé glacé, sauce coraline

65 €

Lobster, glazed consommé coraline sauce

DESSERTS

Pâtisseries « à la Parisienne » de Florent Margaillan à la pièce

18 €

Pastry "A la Parisienne" From Florent Margaillan, per piece



LES REMPARTS