



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 CÉVICHE

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

38 €

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

LA SAINT JACQUES

Mostarda, gnocchetti de courge et emulsion de safran

39€

Mostarda, squash gnocchetti and saffron emulsion

LE THON ROUGE DE MÉDITERRANÉE

Velours tomate, laurier et croustillant au sésame

40 €

Tomato velouté, bay leaf and sesame crisp

LE SOUFFLÉ À LA TRUFFE NOIRE

Soufflé gratiné au parmesan, truffe noire, champignons sautés

40 €

Gratinated parmesan soufflé, black truffle, sautéed 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

DORADE ROYALE

Kumquat, maïs et sabayon gourmand

55 €

Kumquat, sweet corn, and indulgent sabayon

LE FILET DE VEAU

Veau grillé, choux-fleurs, noisette et café

58 €

Grilled veal, cauliflower, hazelnut, and coffee

LA LOTTE

Lotte meunière, dulse et sa sauce végétale mentholée

52 €

Monkfish à la meunière, dulse seaweed, and a herbaceous mint-infused sauce

LES PÂTES HOMARD

Conchiglioni farci au ragout de homard et sauce coralline

65 €

Conchiglioni stuffed with lobster ragout and coral sauce

DESSERTS

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

18 €

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



LES REMPARTS

MENU DEJEUNER *LUNCH MENU*

LA SAINT JACQUES

Mostarda, gnocchetti de courge et emulsion de safran

Mostarda, squash gnocchetti and saffron emulsion

OU /OR

LE CEVICHE DE LA RIVIERA

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

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

LA PÊCHE DU JOUR

Dulse, sauce végétale à la menthe

Dulse seaweed, and a herbaceous mint-infused sauce

OU / OR

LA VIANDE DE L'ARRIERE PAYS

Garniture méditerranéen

Our selected cut of meat, mediteranean garnish

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

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

MENU DEJEUNER (en 3 services)

Valable de 12h15 à 14h30 - hors boissons

100 €

LUNCH MENU (3 courses)

Available from 12.15 PM to 2.30 PM - drinks non included



LES REMPARTS

MENU DEGUSTATION *DISCOVERY MENU*

LA SAINT JACQUES

Mostarda, gnocchetti de courge et emulsion de safran

Mostarda, squash gnocchetti and saffron emulsion



LE CEVICHE DE LA RIVIERA

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

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



LA PÊCHE DU JOUR

Dulse, sauce végétale à la menthe

Dulse seaweed, and a herbaceous mint-infused sauce

OU / OR

LA VIANDE DE L'ARRIERE PAYS

Garniture méditerranéen

Our selected cut of meat, mediteranean garnish



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

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

MENU DEGUSTATION (en 4 services)

Valable de 19h00 à 21h30 - hors boissons

135€

DISCOVERY MENU (4 courses)

Available from 7.00 PM to 9.30 PM - drinks non included

