

Nos Partenaires Locaux :

Ferme des Arpents - Ferrières (77)

Gauffillier - Provins (77)

Bourdicaud - Esternay (51)

Huguier Frères - Mailly Le Camp (51)

Ferme Hardouin - Provins (77)

Ferme des Templiers - Villuis (77)

Roullier Alberic - Jaulnes (77)

Brasserie Rabourdin - Courpalay (77)



Le Bistrot des Remparts



Tous nos produits sont faits Maison 

La liste des allergènes est disponible sur demande.

Prix nets en Euros, taxes & service compris. Merci de noter que notre établissement n'accepte pas les chèques

Paiements acceptés : espèces, Carte Bancaire, American Express, ticket restaurant, chèque-vacances



Menu Gourmand

Foie Gras de Canard Cuisiné Maison,
Brioche et Marmelade
Ou
Ceviche de Saumon Label Rouge au Lait d'Amande,
Dés d'Avocat et Combava

Retour de Pêche,
Tombée de Jeunes Pousses d'Épinard et Mini Carotte
Ou
Magret de Canard en Écailles de Chorizo Ibérico,
Caviar d'Aubergine à la Coriandre Fraîche

Dôme au Chocolat au Lait Jivara Valrhona
et son Cœur Cacahuète Caramel
Ou
Bavaroise Crèmeuse au Yaourt,
Granola Maison aux Fruits Frais et Crispy

Entrée - Plat - Dessert 52



Menu Enfant

Assiette de Charcuterie Fine et Condiments
Ou
Velouté d'Asperges Froid et Graines de Sarrasin Bio

Suprême de Volaille Ou Poisson du Moment,
Mousseline de Pomme de Terre et Chou-fleur

Coupe de Glace Deux Boules
Ou
Brownie Maison aux Noisettes

Entrée - Plat - Dessert 19

Entrée - Plat ou Plat - Dessert 16



Entrées

Asperges Tièdes de Jaulnes, Croquant au Sarrasin et Vinaigrette à la Crème d'Ail Noir	21
Tataki de Thon à la Sauce Soja, Tartare de Betterave au Miel et Condiments, Glace au Sésame Noir	23
Foie Gras de Canard Cuisiné Maison, Brioche et Marmelade	26
Ceviche de Saumon Label Rouge au Lait d'Amande, Dés d'Avocat et Combava	24
Burrata au Lait de Bufflone, Roquette, Pignons de Pin et Chiffonnade de Pancetta	22



Plats

Retour de Pêche, Tombée de Jeunes Pousses d'Épinard et Mini Carotte	29
Paleron de Veau Français Confit au Jus de Pomme de la Ferme, Chou-Fleur Rôti à la Fève de Tonka	28
Magret de Canard en Écailles de Chorizo Ibérico, Caviar d'Aubergine à la Coriandre Fraîche	31
Poitrine de Cochon Local Label Rouge Cuit au Sel Fou, Sauce à la Bière de Brie et Mini Légumes du Moment	27
Caviar d'Aubergine à la Coriandre, Épeautre et Taboulé de Chou-Fleur, Pignons de Pin, Huile de Truffe	24



Fromages

Trilogie de Fromages AOP	12
--------------------------	----



Desserts

Déclinaison Gourmande à la Rose et Saveurs d'Été	14
Bavaroise Crèmeuse au Yaourt, Granola Maison aux Fruits Frais et Crispy	12
Dôme au Chocolat au Lait Jivara Valrhona et son Cœur Cacahuète Caramel	14
Trilogie de Fruits Rafraîchis au Sirop d'Hibiscus et son Baba	12
Café Gourmand, Assortiment de Petits Desserts du Moment	14