



Aux Vieux Remparts

RESTAURANTS • LOUNGE BAR

BROCHURE RECEPTIONS

Imprégné d'une atmosphère médiévale tout en élégance, notre restaurant possède un cachet unique au cœur de la Cité Médiévale de Provins et dispose de nombreux salons pour vous accueillir. Le Chef vous propose une cuisine inventive et raffinée à travers une palette de menus.

APERITIFS A LA CARTE

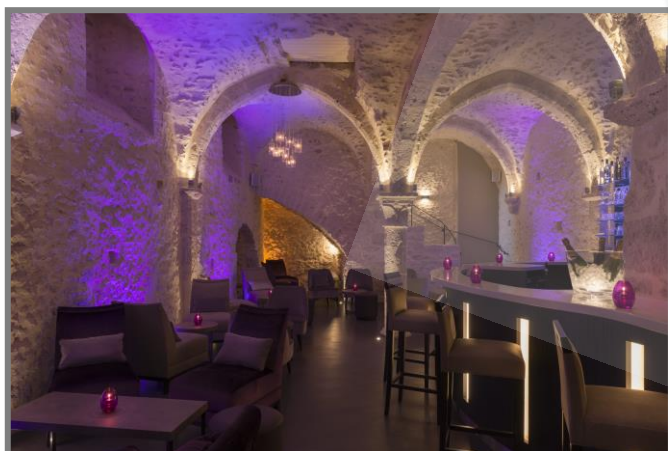
Kir au Vin Blanc	4.00 €	Apéritif Maison « Le Moretum »	5.00 €
Martini, Porto, Ricard	5.00 €	Whisky, Gin, Vodka	7.00 €
Champagne à la Coupe	8.50 €	Kir Royal	9.00 €
Cocktail Maison	9.50 €	Boissons Non Alcoolisées	3.50 €

Option 5 canapés + mélange salé servi à l'apéritif : 8 € par personne
(Canapés supplémentaires : 1,50 € par canapé)

Possibilité d'établir des forfaits open bar sur demande

Découvrez notre **Lounge Bar**
dans un Caveau du XIIème siècle.

(Possibilité de privatisation sur demande)



NOS MENUS

MENU 29 €

(Choix unique à déterminer à l'avance)

Dôme Moelleux de Saumon et Chair de Crabe

Bisque de Homard

Ou

Terrine de Joue de Porc Parfumée à la Sauge

Emulsion à la Graine de Moutarde

Ou

Tarte Fine de Tomate Mozzarella Buratina

Roquette, Coulis Pesto

Pavé de Lieu Noir

Tombée de Pousses d'Épinards

Ou

Pavé de Cochon « Duroc »

Purée de Pomme de Terre, Sauce Charcutière

Ou

Blanc de Poulet Rôti à la Bière de Brie

Fricassée de Légumes du Moment

Crumble aux Pommes

Glace Caramel Salé

Ou

Gâteau au Chocolat Noir

Coulis Fruits Rouges

Ou

Crème Brûlée à la Vanille de Bourbon

Tuile aux Amandes

Possibilité de choisir Poisson et Viande : supplément 10 € par personne

Option supplément Fromage sur Lit de Salade : 5 € par personne

Ce menu est proposé chaque jour sauf le samedi soir et le dimanche midi en saison, événements spéciaux et jours fériés.

MENU 35 €

(Choix unique à déterminer à l'avance)

Bun's de Fruits de Mer

Crème Safranée et Bouquet d'Herbes

Ou

Carpaccio de Saumon au Citron Vert

Câpres et Tomates Séchées

Ou

Magret de Canard Confit

Petite Salade aux Fruits Secs

Caramel Balsamique

Lieu Jaune Rôti

En Crumble de Noisette

Mousseline d'Artichauts

Ou

Epaule d'Agneau Confit

Risotto aux Légumes de Saison

Ou

Râble de Lapin Farci Forestière

Pommes Fondantes

Jus à la Sauge

Paris - Provins

Ou

Tarte Tatin Revisitée

Crème Fraîche à la Cannelle

Ou

Véritable Mousse au Chocolat

Et sa Madeleine Moelleuse

Possibilité de choisir Poisson et Viande : supplément 12 € par personne

Option supplément Fromage sur Lit de Salade : 5 € par personne

Ce menu est proposé chaque jour sauf le samedi soir et le dimanche midi en saison, évènements spéciaux et jours fériés.

MENU 42 €

(Choix unique à déterminer à l'avance)

Terrine de Foie Gras et Magret Fumé

Cuisinée par nos Soins

Ou

Tartare de Bar Bio aux Agrumes

Blinis, Crème Fraîche, Emulsion au Guacamole

Ou

Aumônière Croustillante Œuf Bio Mollet

Sauce au Brie de Provins

Blanc de Cabillaud Cuit à la Vapeur Douce

Mousseline de Betterave, Beurre de Badiane

Ou

Suprême de Pintade Rôti au Cidre Briard

Pommes aux Fruits des Mendiants

Ou

Paleron de Bœuf Confit au Vin Rouge

Pomme de Terre Darphin aux Fines Herbes

Fromage sur Lit de Salade

Parfait Glacé au Confit de Pétales de Rose

Meringue, Caramel de Moretum

Ou

Lingot au Chocolat

Zestes de Citron Vert, Coulis Fruits Rouges

Ou

Ananas Rôti à la Vanille de Bourbon

Glacé Rhum - Raisin

Possibilité de choisir poisson et viande : supplément 12 € par personne

MENU 49 €

(Choix unique à déterminer à l'avance)

Amuse-Bouche

Thon Mariné Gingembre / Sésame

Tartare de Légumes, Tomates Séchées, Chips de Fenouil

Ou

Filets de Caille Déglacés au Vinaigre de Framboise

Salade Folle Croquante

Ou

Escalope de Foie Gras Poêlée

Polenta Crémeuse aux Fruits Secs

Sucs de Viande Dissociés au Vinaigre de Xérès

Langoustines Rôties au Beurre de Citronnelle

Risotto Onctueux, Caramel de Balsamique

Tuile au Parmesan

Ou

Médailon de Veau Taillé dans la Noix

Déclinaison de Carotte

Sauce à l'Orange

Ou

Magret de Canard Rôti

Mousseline de Céleri, Gaufrettes Croustillantes

Sauce Acidulée au Miel

Fromages sur Lit de Salade

Délice Poire et Chocolat au Lait

Coulis à la Pistache

Ou

Religieuse Marron Mandarine ou Pistache Framboise (selon la saison)

Ou

Véritable Coulant Chocolat à la Fleur de Sel

Crème Glacée au Nougat

Possibilité de choisir poisson et viande : supplément 14 € par personne

MENU 58 €

(Choix unique à déterminer à l'avance)

Amuse-Bouche

Finger de Foie Gras au Pain d'Epices

Pomme Acidulée, Brioche Croustillante

Ou

Ravioles de Chair de Crabe

Coulis Cresson et Crème Raifort

Ou

Tartare de Saint-Jacques

Agrumes, Shiso Purple, Fleur de Sel

Caramel aux Pistils de Safran

Blanc de Turbot Snacké

Légumes de Saison

Ecume de Yaourt Nature

Ou

Filet de Bœuf « de Race Française »

Pommes Rôties, Ail en Chemise

Compotée d'Echalote, Sauce Moretum

Ou

Selle d'Agneau aux Aromates

Déclinaison autour de l'Aubergine

Jus à l'Ail Rose

Fromages sur Lit de Salade

Lingot au Chocolat Gianduja

Croustillant Praliné

Coulis Noisette, Pignons de Pin Caramélisés

Ou

Macaron Pistache

Crème Chiboust Vanille et Framboise

Ou

Déclinaison de Petits Desserts

Sur le Thème de la Rose

Possibilité de choisir poisson et viande : 16 € par personne

MENU 65 €

(Choix unique à déterminer à l'avance)

Amuse-Bouche

Déclinaison Autour de l'Artichaut

Coulis Façon Barigoule

Ou

Profiterole au Saumon Fumé d'Ecosse

Chèvre Frais, Truffe

Crème Chaude au Raifort

Ou

Escargots en Tempura

Tartine au Beurre d'Ail

Fine Ratatouille Coulis Cresson

Noix de Saint-Jacques

Rôties à l'Unilatéral au Beurre Mousseux

Caviar de Courgette aux Olives Noires

Sucs de Viande aux Griottes

Ou

Filet de Cannette Façon Apicius

Gnocchis de Pomme de Terre

Tuile Parmesan

Ou

Filet de Veau Cuit « Rosé »

Pomme de Terre Anna, Echalote Confite

Sauce Parfumée à l'Origan

Fromages sur Lit de Salade

Opéra Revisité Praliné et Chocolat

Glace Café Blanc

Ou

Tarte Fine Sablée aux Fruits de Saison

Fève de Tonka, Sorbet Verveine

Ou

Duo Crémeux Chocolat Intense et Vanille

Crème Anglaise

Possibilité de choisir poisson et viande : 16 € par personne

FORFAITS BOISSONS

Comprenant vin blanc, vin rouge, eau minérale et café (prix par personne)

- N° 1 :** 15 €
Colombard Sauvignon
et Bordeaux Beau Rivage (Borie Manoux)
- N° 2 :** 17 €
Bourgogne Aligoté (Borgeot)
et Chinon (Brédif)
- N° 3 :** 19 €
Pouilly Fumé (Barillot)
et Morgon « Grand Cras » (Gauthier)
- N° 4 :** 21 €
Sancerre Blanc (Thirot)
et Sancerre Rouge (Thirot)
- N° 5 :** 23 €
Chablis « Marche du Roi » (Durup)
et Crozes Rouge « Petite Ruche » (Chapoutier)
- N° 6 :** 25 €
Rully « Cuvée de la Chaponnière » (Borgeot)
et Bordeaux Chapelle de Potensac
- N° 7 :** 27 €
Crozes Blanc « Petite Ruche » (Chapoutier)
et Mercurey « Clos des Noiterons » (Protheau)
- N° 8 :** 32 €
Pouilly Fuissé « Château de Vergisson »
et Bordeaux Pomerol Carillon de Rouget
- N° 9 :** 34 €
Saint Joseph « Deschants » (Chapoutier)
et Santenay « Vieilles Vignes » (Domaine Borgeot)
- N° 10 :** 38 €
Chorey les Beaune (Maillard)
et Bordeaux « Graves » Château Rahoul

CHAMPAGNE (PRIX PAR BOUTEILLE)

- | | |
|-----------------------------|------|
| « Aux Vieux Remparts » Brut | 48 € |
| « Aux Vieux Remparts » Rosé | 55 € |

OPTIONS

- Décoration Florale :
 - Centre de Buffet 60 €
 - Centre de table d'Honneur 30 €
 - Centre de Table 15 €

- Service en salle après minuit : 90 € de l'heure supplémentaire

- Possibilité de dessert personnalisé avec découpe en salle ou pièce montée : sur demande

- Possibilité de Buffet : sur demande

