

### Nos Partenaires Locaux :

**Bœuf / Veau** : Huguier Frères - Mailly Le Camp (10)

**Pintade/ Cœufs** : Bourdicaud - Esternay (51)

**Pâtes Briardes** : Earl de l'Echelle - Marles-en-Brie (77)

**Brie de Provins et Brie Noir** : Ferme des 30 Arpents (77)

**Rose** : Gauffillier - Provins (77)

**Pomme** : Mr Hardouin - Provins (77)



Le Bistrot des Remparts



Tous nos produits sont fait 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, tickets restaurant, chèques-vacances



## Menu Gourmand

Marbré de Foie Gras de Canard et Magret Fumé,  
Chutney de Pomme de Mr Hardouin au Poivre de Timut  
Ou  
Saumon Gravlax à l'Aneth, Perles de Yuzu et  
Fromage Frais, Condiment Betterave Rouge

\*\*\*

Retour de Pêche, Panais Rôti au Beurre Demi-Sel,  
Gingembre Confit et Sauce Carotte  
Ou  
Suprême de Pintade Fermière,  
Mousseline de Céleri et Graines de Cumin, Sauce à la Châtaigne

\*\*\*

Lingot Chocolat Noir, Crèmeux Praliné aux Amandes  
Ou  
Alliance entre le Litchi et la Pomme, Finger Croustillant au Riz Soufflé

*Entrée - Plat - Dessert 45*



## Menu Enfant

Velouté de Saison  
Ou  
Assiette de Charcuterie

\*\*\*

Suprême de Volaille Ou Poisson du Moment,  
Pomme de Terre Darphin et Petits Légumes

\*\*\*

Brownies Chocolat  
Ou  
Riz au Lait à la Vanille

*Entrée - Plat ou Plat - Dessert 15*

*Entrée - Plat - Dessert 18*



## Entrées

Marbré de Foie Gras de Canard et Magret Fumé, Chutney de Pomme de Mr Hardouin au Poivre de Timut	21
Saumon Gravlax à l'Aneth, Perles de Yuzu et Fromage Frais, Condiment Betterave Rouge	20
Croustillant de Ris de Veau, Velouté de Champignons et Noisettes Torréfiées	20
Poêlée de Butternut et Graines de Courge à l'Huile de Colza de la Marne, Brie Noir et Espuma	18
Maki de Radis Noir, Chair de Crabe au Citron Vert et Quinoa d'Ile-de-France, Emulsion de Soja Sucré	19



## Plats

Retour de Pêche, Panais Rôti au Beurre Demi-Sel, Gingembre Confit et Sauce Carotte	27
Suprême de Pintade Fermière, Mousseline de Céleri et Graines de Cumin, Sauce à la Châtaigne	26
Pavé de Faux-Filet de Bœuf*, Escalope de Foie Gras, Pomme Darphin aux Herbes, Sauce à l'Ail et au Thym	29
Grenadin de Veau*, Potimarron Cuit au Four, Condiment Pickles et son Jus	28
Pâtes Briardes « épi C'est Tout ! », Brie de Provins, Truffe et Effeillé de Choux de Bruxelles	19

*\*Bœuf et Veau de la Plaine Champenoise nés, élevés et abattus en France.*



## Fromages

Fromages de nos Régions	10
-------------------------	----



## Desserts

Macaron des Remparts, Dessert Signature à la Rose et au Moretum Elixior	12
Lingot Chocolat Noir, Crèmeux Praliné aux Amandes	11
Gourmandise à la Rose de Provins	12
Alliance entre le Litchi et la Pomme, Finger Croustillant au Riz Soufflé	11
Tarte Déstructurée aux Deux Citrons, Streusel et Eclats de Meringue	12
Café ou Thé Gourmand	11