



PAVILLON



# LAMARTINE



## CARTE

Millefeuille de crabe, betterave, pomme Granny, citron vert,  
vinaigrette échalote & betterave 11€

Cannellonis de saumon gravlax au chèvre & gambas rôties,  
crème fromage blanc & aneth 13€

Foie gras mi-cuit au torchon, compotée d'oignons, figues rôties, brioche toastée 15€

Ris de veau braisé dans son jus,  
poêlée de spaetzeles aux herbes 29 €

Filet de bœuf de l'Aubrac,  
crèmeux de rutabaga, carottes & navets glacés, jus de bœuf 28€

Magret de canard,  
butternut confit aux agrumes, pomme rôtie, jus réduit 19€

Rôti de lotte au chorizo, risotto au jus de crustacés, émulsion crustacés 25€

Pavé de cabillaud & langoustines,  
mouseline de pomme de terre et citron, carottes au miel 23€

Pavé de bar sauvage,  
poêlée de shitakés et cèleri aux herbes, jus de viande 29€

Assiette de fromages sélectionnés et affinés par le Buron 9€

Entremet chocolat & ananas caramélisé,  
praliné feuilleté, ananas frais 10€

Coing confit à la vanille, sablé aux zestes d'orange,  
glace vanille & caramel de coing 10€

Financier aux figues & mousse à la crème de marron,  
glace noisette et figues rôties 12€



Prix nets – service compris

