



PAVILLON

LAMARTINE

CARTE



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

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

Noix de saint jacques rôties au beurre, endives compotées, jus d'agrumes 16€

Magret de canard, butternut & carottes confites au miel, jus réduit au porto 19€

Filet de veau de l'Aubrac,
gratin de pomme de terre, poêlée de pleurotes, sauce bourguignonne 24€

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

Filet de daurade & gambas rôties, risotto citron ciboulette, coulis de mâche, sauce vierge 20€

Ravioles de langoustines, embeurrée de chou vert, émulsion au saté 24€

Pavé de turbot, poêlée de girolles, cèleri & carotte, émulsion champignons 26€

Assiette de fromages sélectionnés et affinés par le Buron 9€

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

Sablé cacao noisette, ganache chocolat noir,
mousse chocolat au lait, glace noisette & tuile noisette 10€

Entremet mousse passion, tartare d'ananas,
Soupe de mangue au citron vert 10€



Prix nets – service compris

