



PAVILLON

# LAMARTINE

## La Carte

Gambas poêlées au chorizo, crémeux de topinambour, pickles de carotte,  
émulsion carotte piment d'Espelette 11€

Foie gras poêlé aux mandarines,  
crémeux de céleri au miel, vinaigrette acidulée 15€

Noix de saint jacques rôties au beurre,  
poireaux tièdes en vinaigrette d'échalotes & betteraves 16€

Supreme de volaille farci aux shitakés,  
risotto au vin blanc, sauce suprême aux champignons 19€

Cœur de faux filet de l'Aubrac,  
pommes de terre et carottes braisées à brun, jus réduit 24€

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

Filet de bar, crémeux de carottes au gingembre, carottes glacées à brun,  
chips de gingembre, vinaigrette aux agrumes 19€

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

Filet de barbue, purée de céleri au citron et persil,  
émulsion citron & pomme granny smith 27€

Assiette de fromages sélectionnés et affinés par le Buron 9€

Le Paris-Brest du Pavillon Lamartine 10€

Fondant au chocolat aux zestes d'orange, crème orange, orange confite 10€

Entremet à la poire, compotée de pomme au fenouil,  
tartare de poire et de pomme granny smith 10€



Prix nets – service compris

