



PAVILLON

  
MICHELIN  
2019

  
MICHELIN  
2019

# LAMARTINE

## La Carte

Saumon gravlax, crémeux d'asperge blanche,  
asperges blanches en vinaigrette à l'aneth 12€

Foie gras mi-cuit, cake agrumes & gingembre,  
compotée d'oignons aux agrumes, jus de pamplemousse réduit 15€

Velouté de pomme de terre & topinambour,  
œuf mollet & truffe melanosporum 18€

Cœur de faux filet de l'Aubrac,  
purée de pomme de terre au cantal, carottes & champignons, jus de bœuf 24€

Carré d'agneau au beurre d'aromates,  
poêlée d'asperges & pommes duchesse persillées, jus d'agneau 26€  
Ris de veau braisé dans son jus, poêlée de spaetzles aux herbes 29 €

Filet de bar en émulsion de cresson,  
crémeux d'artichaut & artichaut rôti au chorizo 21€  
Ravioles de langoustines, embeurrée de chou vert, émulsion au saté 24€

Poêlée de saint jacques & gambas,  
purée de chou-fleur citronnée, sommité de chou-fleur juste grillée,  
crème de carotte au jus de gambas 27€

Assiette de fromages sélectionnés et affinés par le Buron 9€  
Poire pochée aux épices, crémeux citron, streusel noisette, sorbet verveine 10€  
Mousse chocolat noir cœur coulant crème de caramel,  
sablé amande, crème anglaise & éclats de nougatine 10€  
Entremet mangue & mousse gingembre, génoise citron vert, coulis mangue 10€



Prix nets - service compris

