



PAVILLON

LAMARTINE


MICHELIN
2019


MICHELIN
2019

La Carte

Gambas panées, tartare de courgettes,
pignons de pin & tomates séchées, copeaux de parmesan 11€

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€

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 €

Aile de raie au citron & persil, émulsion de coquillages,
carottes et courgettes croquantes 21€

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€

Assiette de fromages sélectionnés et affinés par le Buron 9€

Pavlova aux fraises, chantilly mascarpone vanille,
coulis de fruits rouges, glace vanille 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

