



PAVILLON

LAMARTINE


MICHELIN
2019


MICHELIN
2019

La Carte

Tataki de thon aux agrumes, fenouil cru & cuit, menthe fraîche,
vinaigrette agrumes 11€

Croustillant de foie gras poêlé & pied de cochon, mesclun de salade, oignon rouge,
vinaigrette noisette 12€

Cannellonis de courgette à la fine ratatouille,
gambas sautées à l'ail et marinées au pesto 13€

Magret de canard aux pêches, poêlée de pommes de terre grenailles,
jus réduit au porto 19€

Entrecôte de l'Aubrac, crémeux de panais, poêlée de shitakés,
sauce bourguignonne 24€

Ris de veau braisé, spaetzles aux herbes 29€

Pavé de cabillaud, crémeux de carotte, poêlée d'artichaud & betterave,
jus réduit au miel & sauce soja 19€

Filet de bar, compotée d'aubergine, poivrons marinés & pignons de pin,
coulis de poivrons au piment d'Espelette 23€

Ravioles de langoustine, embeurrée de chou vert, émulsion saté 24€

Assiette de fromages sélectionnés et affinés par le Buron 9€

Fraisier, génoise citron vert, soupe de fraise verveine, meringue croquante 10€

Choux farcis, compotée de pomme & mousse vanille, caramel beurre salé,
glace caramel 10€

Entremet chocolat & thé noir, croustillant praliné, dacquoise, mousse gianduja 10€



Prix nets - service compris

