



PAVILLON

LAMARTINE


MICHELIN
2019


MICHELIN
2019

La Carte

Roulé de saumon mariné, rillettes de saumon aux poireaux,
salade de poireaux vinaigrette à l'échalote 12€

Foie gras mi cuit au torchon, cake aux agrumes, gelée d'orange amère 15€
Noix de St Jacques rôties au beurre, cannellonis de betterave au chèvre, citron,
basilic & pignons torréfiés, crème de pistou 16€

Magret de canard de la Limagne rôti, risotto aux champignons persillés,
crème de foie gras aux shiitakés 19€

Saltimbocca de veau au jambon d'Auvergne & emmental,
tagliatelles fraîches aux champignons, jus réduit 23€

Cœur de faux filet de l'Aubrac, feuilleté de pommes de terre au cantal,
jus réduit à l'échalote 26€

Filet de bar grillé, crémeux de céleri & pomme Granny Smith,
fricassée de carotte & céleri, émulsion aneth 20€

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

Médaille de lotte pané aux épices,
crémeux de patate douce au lait de coco & gingembre,
carottes glacées au cumin & jus d'orange, balsamique réduit 26€

Assiette de fromages sélectionnés et affinés par le Buron 9€

Fondant au chocolat aux zestes d'orange, sorbet mandarine,
suprêmes d'orange, crème anglaise 10€

Pavlova aux fruits exotiques, coulis de mangue, ananas rôti,
chantilly mascarpone citron vert 10€

Tuile farcie à la poire caramélisée, mousse de riz au lait, coulis caramel,
noisettes torréfiées, glace caramel beurre salé 10€



Prix nets - service compris

