

PAVILLON

LAMARTINE

La Carte

- ▲ Foie gras de la Limagne mi-cuit,
brioche toastée, compotée d'oignons 14€
- ▲ Millefeuille de crabe, céleri, betterave et pomme Granny
balsamique réduit au jus de betterave 15€
- ▲ Langoustines pochées & son bouillon thaï,
tartare de légumes croquants au gingembre & citron vert 16€

- ▲ Selle d'agneau farcie aux abricots moelleux & amandes,
fine semoule aux carottes & coriandre, jus réduit 22€
- ▲ Cœur de faux filet de l'Aubrac, jus réduit,
pommes de terre fondantes au thym & champignons 26€
- ▲ Ris de veau braisés, légumes anciens 29€

- ▲ Filet de bar, purée de carottes, fenouil,
carottes glacées et fenouil confit, crème citron 23€
- ▲ Pavé de turbot,
purée de patates douces au lait de coco, panais rôtis au beurre, crème citron 27€

- ▲ Assiette de fromages sélectionnés et affinés par le Buron 9€
- ▲ Sablé breton, compotée de figue,
chantilly mascarpone, meringues craquantes, figue rôtie 10€
- ▲ Entremet mousse chocolat et bavarois à la poire,
fruits secs caramélisés et poire pochée, crème anglaise noisette 10€
- ▲ Millefeuille de coing poché, mousse vanille, tuile amande,
glace vanille & caramel de coing 10€



Prix nets - service compris

