

PAVILLON

# LAMARTINE

## La Carte

▲ Tataki de bœuf au gingembre & citron vert,  
salade de mâche à la coriandre, pickles, vinaigrette de marinade 13€

▲ Saumon gravlax en croûte de sésame torréfié,  
artichaut farci au chèvre et tomates confites 13€

▲ Gambas marinées à l'ail confit,  
compotée de poivrons et tomates, écume de persil 13€

▲ Filet mignon de veau en croûte de paprika,  
poêlée de courgettes, rattes & champignons du moment, jus réduit 26€

▲ Cœur de faux filet de l'Aubrac,  
poêlée de rattes et carottes sautées au lard, jus réduit au thym 26€

▲ Pavé de thon mi-cuit, crémeux d'artichauts,  
artichaut poivrade en barigoule, vinaigrette citron & ciboulette 22€

▲ Dos de cabillaud et langoustines,  
crémeux de petits pois, carottes et petits pois à l'étuvée, écume de carotte 26€

▲ Assiette de fromages sélectionnés et affinés par le Buron 9€

▲ Pavlova fraises gingembre,  
crème mascarpone & meringue basilic, sorbet fraise 10€

▲ Entremet chocolat & vanille,  
cœur framboise, coulis de framboises 10€

▲ Pêche rôtie aux épices & mousse abricot,  
tuiles croustillantes aux amandes et tartare d'abricot 10€



Prix nets - service compris





PAVILLON

LAMARTINE

Bienvenue,

Nul doute que si Alphonse de Lamartine était toujours de ce monde, il serait assis à une table voisine de la vôtre tout en respectant bien entendu les gestes barrières et le port du masque... Le pavillon se prête aux discussions de tout ordre, aux rencontres diverses et variées et à l'intimité de certains moments romantiques ou familiaux.

Notre objectif est de satisfaire et d'enchanter vos papilles et de vous permettre de vous évader le temps d'un déjeuner ou d'un dîner.

Nous sommes à l'écoute de toutes vos demandes et surtout n'oubliez pas de nous signaler toute intolérance ou allergie alimentaire.

Vous souhaitez organiser un repas thématique, déguster un produit en particulier, n'hésitez pas nous solliciter, l'ingéniosité de toute l'équipe en cuisine sera là pour vous ravir.

Tous les ingrédients que vous trouverez dans votre assiette ont fait l'objet d'une sélection minutieuse de la part du chef et de son équipe et respectent scrupuleusement les saisons. Nous favorisons au maximum les circuits courts et les acteurs locaux dans les choix de nos fournisseurs.

Nos prix sont nets et le service est compris

Le Pavillon Lamartine

