

# LAMARTINE

## La Carte

- ▲ Foie gras de la Limagne mi-cuit,  
comptée d'oignons & brioche toastée 14€
- ▲ Millefeuille de crabe au céleri & moules marinières 15€
- ▲ Langoustines pochées dans son bouillon citronné,  
raviole de choux blanc & carotte 16€
- ▲ Cœur de faux-filet de l'Aubrac,  
gratin de macaronis au grana padano, jus corsé 26€
- ▲ Ris de veau braisé,  
poireaux fondants & pommes de terre persillées 29€
- ▲ Médaillon de lotte & gambas rôties au chorizo,  
risotto aux épices, émulsion de jus de gambas 24€
- ▲ Pavé de turbot, cannellonis de courgettes à la fine ratatouille au basilic,  
citron confit & sauce vierge 28€
- ▲ Assiette de fromages sélectionnés et affinés par le Buron 9€
- ▲ Pomme confite au caramel, feuilletage croustillant,  
mousse caramel & glace vanille 10€
- ▲ Entremet chocolat noisette, praliné feuilleté,  
noisettes caramélisées 10€
- ▲ Financier noisette, figues rôties,  
chantilly mascarpone & glace noisette, coulis figue 10€

Prix nets - service compris

