

LAMARTINE

La Carte

- ▲ Foie gras de la Limagne mi-cuit,
chutney pomme, poire & gingembre, brioche toastée 14€
 - ▲ Poêlée de champignons aux herbes & aux noisettes,
œuf poché, magret de canard fumé, émulsion champignons 15€
 - ▲ Noix de St Jacques rôties au beurre,
céleri mariné à la coriandre, émulsion Granny Smith 16€
-
- ▲ Filet mignon de veau cuit au sautoir, crémeux de topinambours,
poêlée de champignons aux légumes anciens, jus réduit 26€
 - ▲ Ris de veau braisé,
pommes de terre, carottes et navets glacés 29€
-
- ▲ Aile de raie rôtie au beurre d'agrumes,
crémeux de patates douces au citron vert, sauce beurre blanc 23€
 - ▲ Ravioles de langoustines,
embeurrée de chou vert, émulsion au saté 24€
-
- ▲ Assiette de fromages sélectionnés et affinés par le Buron 9€
 - ▲ Paris-Brest & son craquelin aux noisettes 10€
 - ▲ Entremet passion, cœur à la mangue,
tartare de fruits exotiques 10€
 - ▲ Fondant au chocolat aux zestes d'agrumes,
crème anglaise & sorbet mandarine 10€

Prix nets - service compris

