

LAMARTINE

La Carte

▲ Saumon gravlax et gambas rôties,
salade de chou rouge, betterave et noix, vinaigrette acidulée 13€

▲ Foie gras de la Limagne mi-cuit,
compotée d'oignons rouges au balsamique, brioche toastée 14€

▲ Noix de Saint Jacques poêlées aux clémentines & passion,
crèmeux de patate douce aux agrumes 16€

▲ Cœur de faux filet de l'Aubrac,
oignons confits farcis à la mousseline de pomme de terre à la noisette,
jus réduit 26€

▲ Ris de veau braisé,
fricassé de légumes anciens au persil et champignons 29€

▲ Filet de bar en croûte, crèmeux de carottes à l'orange,
carottes & betteraves glacées, émulsion citron 23€

▲ Ravioles de langoustines,
embeurrée de chou vert, émulsion au saté 25€

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

▲ Paris-Brest & son craquelin aux noisettes 10€

▲ Entremet aux 3 chocolats,
amandes caramélisées, crème anglaise au lait d'amande 10€

▲ Ananas rôti au rhum, compotée de mangue,
chantilly mascarpone coco citron vert, tartare de fruits exotiques
biscuit langue de chat 10€

