

MICHELIN
2022



PAVILLON

LAMARTINE

La Carte

- ▲ Asperges blanches rôties en persillade, œuf poché & crème de cantal,
chips de jambon d'Auvergne 12€
 - ▲ Escalope de foie gras poêlée, crémeux d'artichaut & artichaut violet aux noisettes,
jus réduit au poivre vert de Kerala 15€
 - ▲ Millefeuille de crabe, tartare de gambas & betteraves à l'aneth,
émulsion pomme Granny Smith & citron vert 16€
-
- ▲ Côtelettes d'agneau & leur jus réduit,
poêlée d'artichaut & asperges vertes aux oignons confits 26€
 - ▲ Ris de veau braisé, pommes de terre & carottes glacées,
duxelles de champignons persillés 28€
-
- ▲ Filet de bar rôti, piquillos farcis à la crème de chèvre & pignons de pin,
purée d'épinard, émulsion de fumet de poisson à l'huile d'olive 23€
 - ▲ Aile de raie marinée, cannellonis de chou aux carottes et fenouil,
sauce vierge aux herbes 26€
-
- ▲ Assiette de fromages sélectionnés et affinés par le Buron 9€
 - ▲ Paris-Brest & craquelin amandes noisettes 10€
 - ▲ Entremet chocolat orange et mousse vanille,
compotée d'oranges, coulis chocolat agrumes 10€
 - ▲ Ravioles d'ananas aux fruits exotiques & crémeux d'agrumes,
nage de menthe 10€

