

MICHELIN
2022



PAVILLON

LAMARTINE

La Carte

▲ Crémeux de petits pois, œuf poché,
étuvé de petits pois & pois gourmands à l'huile de ciboulette, chips de carottes 8€

▲ Salade de poulpes à la gremolata, fenouil & compotée de tomates,
coulis piquillos pimenté 10€

▲ Tataki de bœuf & tartare de courgettes à la vinaigrette de marinade,
pickles d'oignons & radis 12€

▲ Magret de canard de la Limagne rôti aux pêches,
carottes et navets glacés à l'orange, crémeux de carottes à la passion 20€

▲ Filet mignon de veau de l'Aubrac, poêlée de rattes & haricots en persillade,
jus de veau aux aromates 24€

▲ Filet de dorade royale,
piquillos farcis à la fine ratatouille, crème citron 20€

▲ Mi-cuit de thon, crémeux d'artichauts,
artichauts & asperges vertes poêlés, tomates cerises rôties aux aromates,
sauce vierge à la coriandre 22€

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

▲ Fraisier, tartare de fraises, citron & gingembre, coulis fraise, sorbet fraise 10€

▲ Tarte pêche abricot, crémeux citron verveine, meringue, coulis pêche 10€

▲ Millefeuille mousse chocolat & compotée de framboises,
framboises fraîches, glace vanille 10€

