

A V E L A N

Cuisine d'exploration

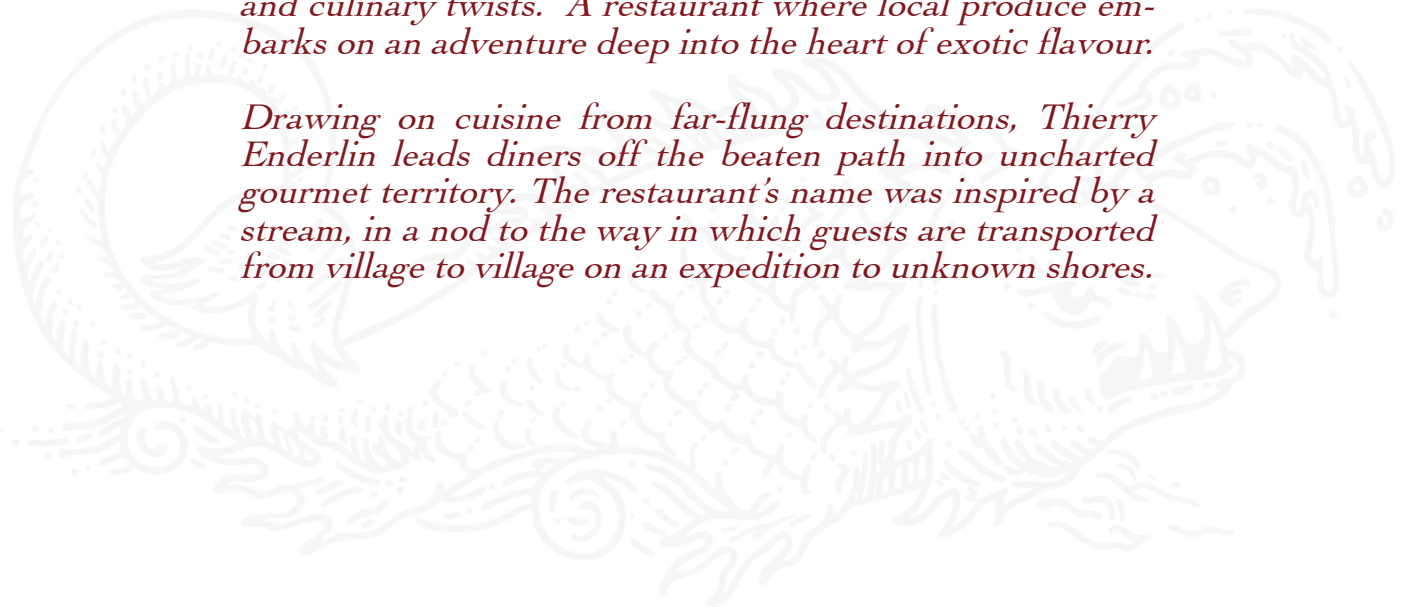
Cuisine d'exploration, voyage des émotions, légendes mythiques, l'esprit fusion se diffuse dans ce restaurant où les produits locaux s'aventurent dans de sublimes saveurs d'ailleurs.

Avec une cuisine aux multiples horizons, Thierry Enderlin vous emmène sur les chemins d'une dégustation d'exception. Le restaurant tire son nom d'un petit fleuve, voyageant de village en village, en exploration, une inspiration, des rivages encore inconnus.



Avant-garde cuisine and a whirlwind journey for the senses, whisking you away to legendary worlds on a wave of fusion and culinary twists. A restaurant where local produce embarks on an adventure deep into the heart of exotic flavour.

Drawing on cuisine from far-flung destinations, Thierry Enderlin leads diners off the beaten path into uncharted gourmet territory. The restaurant's name was inspired by a stream, in a nod to the way in which guests are transported from village to village on an expedition to unknown shores.



A V E L A N

Cuisine d'exploration

ENTRÉES - *STARTERS*

Homard bleu, papaye verte, noix de coco
Blue lobster, green papaya, coconut
18€

Foie gras d'oie, framboise, porto
Goose foie gras, raspberry, port wine
16€

Caviar, œuf, chou-fleur
Caviar, egg, cauliflower
20€

Carpaccio de veau, anguille, pomme verte, gélée de vodka
Veal carpaccio, eel, green apple, vodka gelée
16€

Grenouille, persillade, ail noir
Frog, parsley, black garlic mayonnaise
16€

Champignons, truffes, capuccino
Mushrooms, truffles, capuccino
14€

Tofu, yuka, cubana
Tofu, yuka, cubana
12€



Tous nos prix sont en Euros, service et Tva inclus

A V E L A N

Cuisine d'exploration

POISSONS - FISH

Langoustine, bouillon clair, bonite séchée, tapioka
Langoustine, broth, Skipjack dried, tapioca
26€

Rouget, arroz negro, seiche
Red mullet, arroz negro, cuttlefish
24€

Bar "Lalique", coquillages, pomme fondante
Sea bass, shellfish, fondant potatoes
25€

Turbot, avocat, agrumes
Turbot, avocado, citrus
26€

Saint-Pierre, légumes, aïoli noir
John Dory, vegetables, black garlic mayonnaise
25€



Tous nos prix sont en Euros, service et Tva inclus

A V E L A N

Cuisine d'exploration

VIANDES - MEAT



Wagyu, daikon, style yakiniku
Wagyu beef, winter radish, grilled at the table
60€ pour deux

Pigeon, betterave, chocolat
Pigeon, beetroot, chocolat
24€

Veau, girolles, artichaut
Veal, chanterelles, artichoke
26€

Crêpes de Cochon du Ventoux, cébettes
Ventoux pork Pekin style, spring onions
23€

Agneau, tagine, dattes medjoul
Lamb, tajine, medjoul dates
25€



Tous nos prix sont en Euros, service et Tva inclus

A V E L A N

Cuisine d'exploration

VÉGÉTARIEN - *VEGGIE*



Pâtes orzo, truffe noire, taleggio
Orzo pasta black truffel, taleggio
25€

Risotto, butternut, feuilles d'or
Butternut squash risotto, gold leaf
21€



Tous nos prix sont en Euros, service et Tva inclus

A V E L A N

Cuisine d'exploration

FROMAGES - CHEESE



Pièce Unique : Le Brie truffé de la Maison Pellegrini
Pain au levain naturel de notre boulanger

*Unique piece : Pellegrini's truffled Brie
Natural sourdough bread from our baker*

20€



Tous nos prix sont en Euros, service et Tva inclus

A V E L A N

Cuisine d'exploration

DESSERTS

Sushi – Yuzu et Mangue (gluten free)

Sushi - Yuzu and mango (gluten free)

16€

Cheesecake, Agrumes et Spéculos

Cheesecake, citrus, Spéculos

16€

Chocolat au Lait, Cèpes et Banane

Milk chocolat, porcini mushrooms and banana

16€

Mille-Feuille Citron et Citronnelle

Mille-Feuille lemon, lemongrass

16€

Le Chocolat Noir et noix de Muscade

Dark Chocolate, Nutmeg

18€

Figues Noire, Feuille de figuier, Granola (Vegan)

Black Figs, Fig Leaf, granola (Vegan)

14€



Tous nos prix sont en Euros, service et Tva inclus