

A V E L A N

Cuisine d'exploration

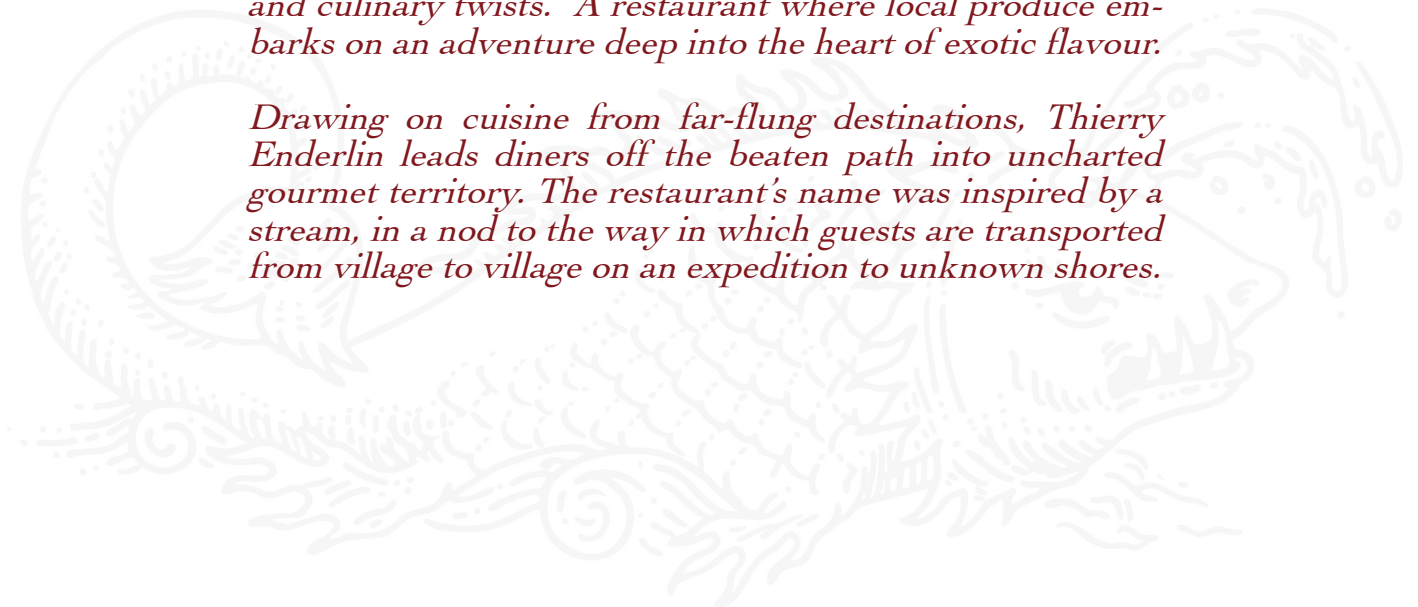
Cuisine d'exploration, voyage des émotions,
légendes mythiques, l'esprit fusion se diffuse dans ce
restaurant où les produits locaux s'aventurent
dans de sublimes saveurs d'ailleurs.

Avec une cuisine aux multiples horizons, Thierry Enderlin
vous emmène sur les chemins d'une dégustation d'excep-
tion. Le restaurant tire son nom d'un petit fleuve, voyag-
eant 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 em-
barks 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*



Raviole de Homard bleu, curry rouge,
citron vert, noix de coco
Blue lobster ravioli, red curry, lime, coconut
19€

Foie gras d'oie, mangue, gel passion
Goose foie gras, mango, passion fruit gélée
16€

Oeuf parfait, panais, Tuber Magnatum Pico
Egg "Parfait", parnsip, Tuber Magnatum Pico
22€

Consommé clair de canard, foie gras
truffe blanche
Clear duck consomme, foie gras
white truffle
21€

Escargots, persillade, ail noir
Snails, parsley, black garlic mayonnaise
15€

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

Tofu, yuka, cubana
Tofu, yuka, cubana



Tous nos prix sont en Euros, service et Tva inclus

A V E L A N

Cuisine d'exploration

POISSONS - FISH

Saint-Jacques rôtie, topinambour, truffe blanche
Roasted scallops, Jerusalem artichoke, white truffle
32€

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€

Bouillabaisse de Saint-Pierre, rouille, croûtons
John Dory Bouillabaisse, rouille, croûtons
25€



Tous nos prix sont en Euros, service et Tva inclus

A V E L A N

Cuisine d'exploration

VIANDES - MEAT



Wagyu, daikon, yakiniku
Wagyu beef, winter radish, yakiniku
34€

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

Veau en croûte de cèpes, tagliatelles de pomme de
terre façon carbonara, truffe blanche
*Veal in a porcini crust, carbonara-style potato taglia-
telle, white truffle*
32€

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

Dos de chevreuil, sauce chasse, panais, coing
Venison loin, hunter's sauce, parsnip, quince
27€



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