

A V E L A N



Le Chef Pierre Marty vous invite à explorer son univers culinaire
au cours d'une balade gustative.

Composez votre menu en 4 ou 5 plats.

Redécouvrez les saveurs des produits nobles et de saison
déclinés dans des plats étonnants et savamment assaisonnés.

Terminez votre expérience par une douceur sucrée,
élaborée par notre Chef pâtissier Aurélien Trousse.

Place à la gourmandise !

Discover Chef Pierre Marty's culinary world throughout
a unique gourmet ramble.

Create your own four or five course Menu.

Treat your tastebuds to the subtlety of authentic seasonal produce prepared in
surprising and skilfully seasoned dishes.

Finish off with a sweet treat from our pastry Chef Aurélien Trousse.


On to the Experience, Enjoy!

A V E L A N

Balade en 4 temps
150

Balade en 5 temps
180

ENTRÉES FROIDES

Choux-fleurs multicolores rafraîchis, criste marine et caviar Kristal 
Refreshed multicoloured cauliflower, sea fennel and Kristal caviar

ou

Daurade du Grau du Roi marinée à cru, fine gelée aux agrumes et coriandre
Marinated sea bream from Grau du Roi, fine citrus and coriander jelly

ENTRÉES CHAUDES

“Pithiviers” de volaille, foie gras de canard et salade amère
“Pithiviers” of poultry, duck foie gras and bitter salad

ou

Pommes “Anna” crousti-fondantes, yaourt, oseille et noisettes 
Crispy and melting “Anna” style potatoes, yoghurt, sorrel and hazelnuts

POISSONS

Rouget barbet en écailles, céleri à peine fumé, sauce civet
Red mullet in scales, lightly smoked celery, civet sauce

ou

Saint-Pierre confit, artichauts et sucs de cuisson au cresson
John Dory confit, artichokes and watercress cooking juices

A V E L A N

VIANDES & VOLAILLES

Pigeonnoux à la braise de M. Célerin, radis multicolores et fleur d'oranger

*The Pigeon from Mr. Célerin cooked on embers,
multicoloured radishes and orange blossom*

ou

Agneau Crau Alpilles au sautoir, champignons et jus iodé
Crau Alpilles lamb sautéed with mushrooms and iodised jus

FROMAGES

Chariot de fromages affinés de la Maison Pellegrini

Mature cheeses trolley from the Maison Pellegrini

(supplément 25)

DESSERTS

Le citron du pays Niçois

Nice countryside lemon

ou

Sur la route du Cacao

On the Cocoa Road

 Plat végétarien / Vegetarian dish

Tous nos prix sont en Euros, service et Tva inclus

Origines viandes : Volailles - France ; Agneau - France / Poisson frais selon arrivage
Origin of meat : Poultry - France ; Lamb - France / Fresh fish based on availability

A V E L A N

Menu Maraîcher

150

Choux multicolores rafraîchis, fleurs sauvages et fine gelée aux agrumes
Refreshed multicoloured cauliflower, wild flowers and citrus jelly

Légumes de notre potager cuisinés ensemble à la truffe
Vegetables from our garden with truffles

Asperges vertes du Pays, morilles au vin jaune
Green asparagus with morels in yellow wine

Pommes "Anna" crousti-fondantes, yaourt, oseille et noisettes
Crispy and melting "Anna" style potatoes, yoghurt, sorrel and hazelnut

Petit épeautre de Sault, artichauts cuits et crus, condiment cresson
Small spelt from Sault, cooked and raw artichokes, watercress condiment

Le citron du pays Niçois
Nice countryside lemon