

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 subtilty 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

Belles asperges blanches de pays, tomme cendrée, citron
White asparagus, ashed goat's cheese, lemon

ou

Maquereau du Grau-du-Roi, concombre givré, menthe
Mackerel from Le Grau-du-Roi, frosted cucumber, mint

ENTRÉES CHAUDES

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

ou

Fines feuilles de pâtes imprimées, artichauts, riquette, caviar Krystal
Thin printed pasta sheets, artichoke, wild arugula, Krystal caviar



POISSONS

Bar de ligne au naturel, aubergines à la braise, yaourt
Naturally cooked sea bass, grilled eggplant, yoghurt

ou

Thon rouge de Méditerranée à la flamme, condiment pissaladière
Seared Mediterranean bluefin tuna, pissaladière condiment



Plat végétarien / Vegetarian dish
Tous nos prix sont en Euros, service et Tva inclus

A V E L A N

VIANDES & VOLAILLES

Pintade fermière rôtie, jeunes carottes, safran
Free-range guinea fowl, young carrots, saffron

ou

Quasi d'agneau cuit au sautoir, rhubarbes, navets
Sautéed rump of lamb, rhubarb, turnip

FROMAGES

Chariot de fromages affinés de la Maison Pellegrini
Mature cheeses trolley from the Maison Pellegrini
(supplément 25)

DESSERTS

Fraises de Carpentras, petits pois crémeux et givrés, notes de galanga
Strawberries from Carpentras, creamy and frosted peas, galangal notes

ou

Délicatesse au chocolat au lait, pin Sylvestre
Sweetness of milky chocolate, scots pine

 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

AVELAN

Menu Maraîcher

150

Belles asperges blanches de pays, tomme cendrée, citron
White asparagus, ashed goat's cheese, lemon

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

Fines feuilles de pâtes imprimées, artichauts, riquette, caviar Krystal
Thin printed pasta sheets, artichoke, wild arugula, Krystal caviar

Petit épeautre de Sault, navets, cacahuètes
Small spelt from Sault, turnip, peanuts

Fraises de Carpentras, petits pois crémeux et givrés, notes de galanga
Strawberries from Carpentras, creamy and frosted peas, galangal notes



Plat végétarien / Vegetarian dish
Tous nos prix sont en Euros, service et Tva inclus