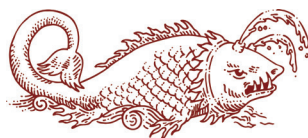


A V E L A N



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

La courgette dans tous ses états, caviar Kristal
Zucchini in all its forms, Kristal caviar

ou

Truite de "l'Isle-sur-la-Sorgue", laitue, yaourt à peine fumé
Trout from "l'Isle-sur-la-Sorgue", lettuce, lightly smoked yoghurt

ENTRÉES CHAUDES

"Pithiviers" de volaille, foie gras de canard, betteraves
"Pithiviers" of poultry, duck foie gras, beetroots

ou

Raviole de tomate "Coeur de Boeuf" du potager, basilic, sirop de tomates
Ravioli of "Heritage" tomatoes from our vegetable garden, basil, tomato syrup

POISSONS

Rouget du "Grau-du-Roi", soupe de poissons de roche safranée
Red mullet from "Grau-du-Roi", rock fish soup infused with saffron

ou

Loup de Méditerranée confit, figues, café
Slow cooked Mediterranean sea bass, figs, coffee



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

A V E L A N

VIANDES & VOLAILLES

Pintade fermière de la “Famille Pons” rôtie, haricots verts, framboises
Roasted free-range guinea fowl from the “Pons family”, green beans, raspberries

ou

Pièce de boeuf de Jersiais à la braise, artichauts, estragon
Roasted piece of Jersey beef, artichokes, tarragon

FROMAGES

Chariot de fromages affinés
Mature cheeses trolley
(supplément 25)

DESSERTS

Mûres du potager, fromage de chèvre frais, noisettes grillées
Blackberries from our garden, fresh goat's cheese, roasted hazelnuts

ou

Textures de chocolats noirs, infusion vanille de Madagascar et olives confites
Dark chocolate textures, Madagascan vanilla and confied olives



Plat végétarien / Vegetarian dish

Tous nos prix sont en Euros, service et Tva inclus

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

A V E L A N

Menu Maraîcher

150

La courgette dans tous ses états

Zucchini in all its forms

Raviole de tomate “Coeur de Boeuf” du potager, basilic, sirop de tomates
Ravioli of “Heritage” tomatoes from our vegetable garden, basil, tomato syrup

Déclinaison d’artichauts crus et cuits, estragon
Raw and cooked artichokes, tarragon

Petit épeautre de Sault, champignons dorés
Small spelt from Sault, roasted mushrooms

Mûres du potager, fromage de chèvre frais, noisettes grillées
Blackberries from our garden, fresh goat’s cheese, roasted hazelnuts



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