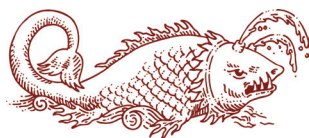


A V E L A N



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

Tartelette aux pommes confites, crème crue, caviar Kristal

Candied apple tartelette, fresh cream, Kristal caviar

ou

Thon rouge du "Grau-du-Roi", ail noir, courge

Blue fine tuna from "Le Grau-du-Roi", black garlic, squash

ENTRÉES CHAUDES

Foie gras de canard vapeur, châtaignes, algues

Steamed duck foie gras, chestnuts, seaweed

ou

Topinambours en textures, lard de Colonata, café, rapé de truffe

Variation of Jerusalem artichoke, Colonata lard, coffee, grated truffle

POISSONS

Poulpe et seiche de Méditerranée, taglioni à l'encre

Mediterranean octopus and cuttlefish, inkend taglioni

ou

Espadon de ligne à la flamme, oignons caramélisés, clémentines

Flamed line-caught swordfish, caramelized onions, clementines



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

A V E L A N

VIANDES & VOLAILLES

Pièce de boeuf de “Jersiais” à la braise, champignons des sous-bois
Piece of Jersey beef roasted over embers, wild mushrooms

ou

Lièvre à la Royale, salsifis dorés, poire
“Lièvre à la Royale”, roasted salsify, pear

FROMAGES

Chariot de fromages affinés
Mature cheeses trolley
(supplément 25)

DESSERTS

Fleur de chocolat noir, infusion café et coing
Dark chocolate flower, infusion of coffee and quince

ou

Autour du kaki, mousse noix de pécan, craquant au sirop d’érable
Variation of persimmon, pecan nut mousse, maple syrup



Plat végétarien / Vegetarian dish

Tous nos prix sont en Euros, service et Tva inclus

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

A V E L A N

Menu Maraîcher

150

Tartelette aux pommes confites, crème crue

Candied apple tartelette, fresh cream

Topinambours en textures, café, rapée de truffe

Variation of Jerusalem artichoke, coffee, grated truffle

L'automne dans l'assiette

The autumnal plate

Petit épeautre de Sault, champignons dorés

Spelt from "Sault", roasted mushrooms

Autour du kaki, mousse noix de pécan, craquant au sirop d'érable

Variation of persimmon, pecan nut mousse, maple syrup



Plat végétarien / Vegetarian dish

Tous nos prix sont en Euros, service et Tva inclus