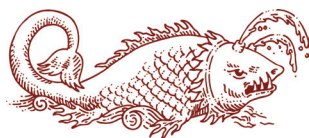


A V E L A N



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 topinambours, truffe noire

Tartelette of Jerusalem artichoke, black truffle

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

Carottes, sarrazin, oursin

Carrots, buckwheat, sea urchin

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

Canard “Colvert” frotté aux épices pilées, céleri, sauce “Dolce forte”
Mallard duck rubbed with ground spices, celery, “Dolce forte” sauce

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 ; Canard - France ; Boeuf - France / Poisson frais selon arrivage
Origin of meat : Poultry - France ; Mallard duck - France ; Beef - France / Fresh fish based on availability

A V E L A N

Menu Maraîcher

150

Tartelette aux topinambours, truffe noire
Tartelette of Jerusalem artichoke, black truffle

Tagliolini à l'encre, orange, tuber melanosporum
Inked tagliolini, orange, tuber melanosporum

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