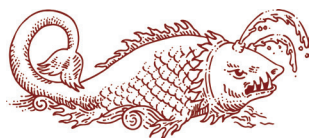


A V E L A N



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 premières asperges du Vaucluse

Tartelette of "Vaucluse" green asparagus

ou

Gambas du "Grau-du-Roi", avocat, pistache
Prawns from "Grau-du-Roi", avocado, pistachio

ENTRÉES CHAUDES

Agnolotti carottes, poutargue, safran
Agnolotti with carrots, botarga, saffron

ou

Poireaux "Crayon" à peine fumés, crème acidulée, caviar Kristal
Lightly smoked "Crayon" leeks, sour cream, Kristal caviar

POISSONS

Thon rouge de chez "Côté Fish", mangue, coriandre
Blue fine tuna from "Côté Fish", mango, coriander

ou

Daurade de Méditerranée à la flamme, brocoletti
Flammed Mediterranean sea bream, brocoletti



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

A V E L A N

VIANDES & VOLAILLES

Volaille de la famille Pons, sauce “Poulette”
Free-range poultry from the “Pons family”, sauce “Poulette”
ou
L’Agneau “Crau Alpilles”, condiment salicorne et citron
“Crau Alpilles” lamb, samphire and lemon condiment

FROMAGES

Chariot de fromages affinés
Mature cheeses trolley
(supplément 25)

DESSERTS

Le pamplemousse, infusion de genièvre et pomme verte
Grapefruit, juniper berries and green apple infusion
ou
Le chocolat noir, amandes grillées, miel
Dark chocolate, grilled almonds, honey



Plat végétarien / Vegetarian dish

Tous nos prix sont en Euros, service et Tva inclus

Origines viandes : Volaille - 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

Tartelette aux premières asperges du Vaucluse
Tartelette of "Vaucluse" green asparagus

Agnolotti carottes, poutargue, safran
Agnolotti with carrots, botarga, saffron

Petits pois cuisinés avec les dernières truffes noires
Garden peas cooked with last black truffles

Petit épeautre de Sault, condiment salicorne et citron
Spelt from "Sault", samphire and lemon condiment

Le pamplemousse, infusion de genièvre et pomme verte
Grapefruit, juniper berries and green apple infusion



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