

A V E L A N



Le Chef Pierre Marty vous ouvre les portes de son univers culinaire.

Explorez l'une de nos trois expériences exquis : laissez-vous enchanter par la découverte de notre potager et ses joyaux saisonniers, plongez dans une balade en Provence baignée de saveurs ensoleillées ou régalez-vous avec le menu Signature où le chef sublime ses inspirations culinaires, glanées lors de ses voyages à travers le monde.

Redécouvrir les délices authentiques du pain, fusion parfaite de céréales anciennes et de levain naturel réalisés par notre Chef Boulanger Paul Appy.

Et pour couronner votre expérience gustative, laissez-vous enchanter par les créations sucrées et délicates de notre talentueux Chef Pâtissier, Aurélien Trousse.

Chef Pierre Marty opens the doors to his culinary universe.

Explore one of our three exquisite experiences: let yourself be enchanted by the discovery of our vegetable garden and its seasonal gems, immerse yourself in a stroll through Provence bathed in sun-drenched flavours, or treat yourself to the Signature menu where the chef sublimates his culinary inspirations gleaned from his travels around the world.

Our head baker, Paul Appy, invites you to rediscover the authentic delights of bread, a perfect fusion of ancient cereals and natural sourdough.

And to crown your taste experience, let yourself be enchanted by the sweet and delicate creations of our talented Pastry Chef, Aurélien Trousse.

A V E L A N

Notre Chef Sommelier vous invite à découvrir une sélection d'accords spécialement conçus pour sublimer votre expérience.

Our Chef Sommelier invites you to discover a selection of pairings specially designed to enhance your experience.

Accord Thés et Fermentation
Tea and fermentation pairing

4 verres de 7cl
40 €

Accord Vignerons et Terroirs du Sud
Vignerons et Terroirs du Sud pairing

4 verres de 7cl
60 €

Accord Vignerons et Terroirs d'exceptions
Vignerons et Terroirs d'exceptions pairing

4 verres de 7cl
90 €

A V E L A N

Potager
125 €

Courgette en tartelette, fleur croustillante, verveine
Zucchini tartelette, crispy zucchini flower, verbena

Pappardelles à l'aneth, fenouil, jus anisé
Dill Pappardelle, fennel, aniseed jus

Artichaut de notre potager, jus de feuille à la sarriette
Artichoke from our garden, leaves jus infused with summer savory

Aubergine, champignons, jus infusé à la marjolaine
Eggplant, mushrooms, marjoram jus

Carotte, réglisse, orange
Carrot, liquorice, orange

A V E L A N

Provence

150 €

Rouget du Grau du Roi rafraîchi, fine gelée aux agrumes
Red mullet from Grau du Roi, citrus jelly

Pappardelles à l'aneth, fenouil, poutargue, jus anisé
Dill Pappardelle, fennel, bottarga aniseed jus

Le Cochon du Mont Ventoux, premières tomates, jus au thym citron
Pork from Mont Ventoux, heritage tomatoes, citrus thyme jus

Découverte de la chèvre de Villars
Goat cheese from the Villars goat farm

Rhubarbe, sauge, noisettes
Rhubarb, sage, hazelnuts

A V E L A N

Signature

175 €

Tartelette aux pommes confites, crème crue, caviar Krystal
Candied apple tartelette, Krystal caviar, fresh cream

Pithiviers de volaille, foie gras de canard, jus infusé à la figue
Poultry Pithiviers, foie gras, figs infused jus

Loup de mer confit, estragon, cerises du Vaucluse
Confit seabass, tarragon, cherries from Vaucluse

Pigeon de Monsieur Célerin, navets, cacahuètes
Pigeon from Monsieur Célerin, turnip, peanuts

Tarte soufflée au chocolat, amandes, gruée
Chocolate soufflé tart, almonds, cocoa beans

Origine des viandes : Pigeon - France, Pintade - France Canard - France |

Meat origin : Pigeon - France, Guinea fowl - France Duck - France

Tous nos prix sont en Euros, service et Tva inclus | *All our prices are in Euros, service and VAT included*

A V E L A N

Nous sommes fiers de nos partenariats avec les maraîchers, pêcheurs, éleveurs, producteurs et artisans. Nous nous efforçons de sublimer dans chacun de nos plats, leur travail et de mettre en valeur leur savoir-faire exceptionnel.

We are proud of our partnerships with market gardeners, fishermen, breeders, producers and craftsmen. We strive to bring out the best in their work in each of our dishes, and to showcase their exceptional expertise.

Alazard et Roux, Agneau | *Lamb*

Beillevaire, Beurre et crèmerie | *Butter and cream*

Chèvrerie de Villars, Fromage | *Cheese*

Côté Fish - Matthieu Chapel, Pêcheur | *Fisherman*

Didier Célerin, Pigeon | *Pigeon*

Éloïse Dubois, Céramiste | *Artisan ceramicist*

Famille Pons, Volaille | *Poultry*

Jérôme Galice, Maraîcher | *Vegetable producer*

Lilo Bois, Artisan ébéniste | *Artisan cabinetmaker*

Lokki, Boissons fermentées | *Fermented drinks*

Maison Kaviari, Caviar | *Caviar*

Nicolas Berger, Chocolat | *Chocolate*

L'Olivier d'Apt, Huile d'olive | *Olive oil*

Plantin, Truffe | *Truffle*