

# 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 €

Tartelette aux brocolis et cacahuètes grillées

*Broccoli tartelette and toasted peanuts*

Aubergine, yaourt, suc corsé à l'ail noir

*Eggplant, yogurt, black garlic sauce*

La Pomme de terre croustillante, figues

*Crispy potatoes, figs*

Petit épeautre de Sault, champignons, céleri

*Spelt from Sault, mushrooms, celeri*

Pêche blanche, fruits rouges, tagète

*White peach, red berries, marigold*

# A V E L A N

Provence

150 €

La Truite de L'Isle sur la Sorgue, maïs, aneth  
*Trout from L'Isle sur la Sorgue, corn, dill*

Aubergine, yaourt, suc corsé à l'ail noir  
*Eggplant, yogurt, black garlic sauce*

La Pintade de Monsieur Pons, oignons nouveaux, figues  
*Free-range Poultry from Monsieur Pons, spring onions, figs*

Découverte de la chèvrerie de Villars  
*Goat cheese from the Villars goat farm*

Tarte aux framboises, lavande fumée, sarrasin  
*Raspberries tartelette, smoked lavender, buckwheat*

# A V E L A N

## Signature

175 €

Le Thon rouge de Méditerranée en tartelette, caviar Kristal  
*Bluefin tuna tartelette, Kristal caviar*

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

Retour de pêche du Grau du Roi  
*Catch of the day from Grau du Roi*

Pigeon de Monsieur Célerin à la braise, carottes, gingembre  
*Flamed Pigeon from Monsieur Célerin, carrots, ginger*

Feuille à feuille croustillant au chocolat de Nicolas Berger  
*Crispy layers of dark chocolate from Nicolas Berger*

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*