

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 petits pois, jus de cosses, caviar Gold

Garden peas tartelette, pod jus, Gold caviar

ou

Gambas du Grau-du-Roi, fenouil, aneth

Prawn from Grau-du-Roi, fennel, dill

ENTRÉES CHAUDES

Agnolotti aux jeunes carottes, olives

Young carrots agnolotti, olives

ou

Asperge verte, herbes de Provence, citron

Green asparagus, Provence herbs, lemon

POISSONS

Thon rouge de ligne, asperges blanches, céleri, lait Ribot

Line caught bluefin tuna, white asparagus, celery, fermented milk

ou

Loup de Méditerranée confit, morilles, pain brûlé

Confit Mediterranean bass, morrels, burnt bread



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

A V E L A N

VIANDES & VOLAILLES

Volaille de Monsieur Pons, sarrasin, condiment laitue
Free-range poultry from Monsieur Pons, buckwheat, lettuce condiment

ou

L'Agneau Crau Alpilles, ail des ours et algues
Crau Alpilles lamb, wild garlic, seaweed

FROMAGES

Chariot de fromages affinés
Mature cheeses trolley
(Supplément 25 €)

DESSERTS

Le Kiwi jaune, coriandre, yaourt grec
Kiwi, coriander, greek yogurt

ou

La fève de Caroube aux notes de café, chocolat noir
Carob beans with coffee scents, dark chocolate



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 petits pois, jus de cosses
Garden peas tartelette, pod jus

Agnolotti aux jeunes carottes, olives
Young carrots agnolotti, olives

Asperge verte, herbes de Provence, citron
Green asparagus, Provence herbs, lemon

Petit épeautre de Sault, ail des ours, morilles
Spelt from Sault, wild garlic, morrels

Le Kiwi jaune, coriandre, yaourt grec
Kiwi, coriander, greek yogurt