

# 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 €

Textures de panais, poire et noisettes  
*Textures of parsnip, pear, hazelnuts*

Céleri en croûte légèrement fumé  
*Lightly smoked Celeriac in crust*

La Pomme de terre croustillante, raisins  
*Crispy potatoes, grapes*

Petit épeautre de Sault, champignons, céleri  
*Spelt from Sault, mushrooms, celeri*

Potimarron rafraîchi au gingembre, infusion de cardamome  
*Pumpkin with ginger, cardamom infusion*

# A V E L A N

Provence

150 €

Poireaux rafraîchis, lard de Colonnata, graines de moutarde  
*Leeks, lardo di Colonnata, pickled mustard seed*

Daurade de Méditerranée, champignons de nos forêts, romaine  
*Mediterranean sea bream, mushrooms, Romaine lettuce*

Pigeon de Monsieur Célerin à la braise, chou  
*Flamed Pigeon from Monsieur Célerin, cabbage*

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

Le Topinambour, citron jaune, éclats de noisettes  
*Jerusalem Artichoke, lemon, hazelnuts*

# A V E L A N

Signature

175 €

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

Pithiviers de volaille, foie gras de canard, jus corsé  
*Poultry Pithiviers, foie gras, intense jus*

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

Noisette de Cerf, salsifis, baies de genièvre  
*Venison, salsify, juniper berries sauce*

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

Origine des viandes : Cerf - France, Pintade - France, Canard - France  
*Meat origin : Venison - 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*