

Au Billet

Les Planches /17€

Du Charcutier /sélection de salaisons d'artisan

Du Fromager /sélection de fromages locaux ...ou pas

Les Grosses Pièces (à partager ...ou pas)

Côte de Boeuf /VF 69€

Avec Os à Moelle au Thym 15€

Le Caviar

Caviar Perle Noir 30gr
65€

Carpaccio de Tomates anciennes / Lie de soja /sel fumé

Salade César / Crevettes fumées
(Supplément Caviar Oscietre 15€)

Jamon iberico de Bellota Pan con tomate

Volaille de Champagne / Blanc de noirs

Tartare de Charolais / Vieille Mimo / Modène 10ans
Supplément 5€

Risotto de crustacées Blanc de blancs

(Accompagnement selon la saison)

(sélection de Fromages 8€)

Mousse Chocolat / chouchou Cacahuètes

Abricots brulés / Ganache lait / poivre Sichuan

Ananas Coriandre / Citron vert / Coco grillée

(accord Ratafia 8€ / Prestige14€)

Entrée/Plat/Dessert 42€

Entrée /Plat ou Plat/Dessert 39€

Programme
Cuisine



Avarum Restaurant



AvarumStudioCulinaire

Au Billet

Les Planches /17€

Du Charcutier /cured meat selection

Du Fromager /local cheese board

Les Grosses Pièces (à partager ...ou pas)

Côte de Bœuf /VF 69€

Add Bone Marrow 15€

Le Caviar

Caviar Perle Noir 30gr
65€



Avarum Restaurant



AvarumStudioCulinaire

Tomato Carpaccio / Millésime Soya sauce

Ceasar Salade with smoked shrimps
(Supplément Caviar Oscietre 15€)

Jamon iberico de Bellota Pan con tomate

Organic Chicken / Sauce champagne Blanc de noirs

Beef Tartare / mimolette / aged modéna
Supplément 5€

Seafood risotto / Blanc de blancs

(sélection de Fromages 8€)
Chocolate mousse and peanut

Burned Apricot / sichuan pepper

Pineapple / Corianda / lime

(accord Ratafia 8€ / Prestige14€)

Starter/Main/Dessert 42€

Starter/Main or Main/Dessert 39€

Programme Cuisine