

Au Billet

Les Planches /17€

Du **Charcutier** /sélection de salaisons d'artisan

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

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

Cote de Boeuf /MF 69€

Avec Os à Moelle au Thym 15€

Le Caviar

Caviar Perle Noir 30gr

65€

Topinambours en velouté fumé / Truffe Mélando

Araignée de mer / Mayo lie de Saké / Brioche
(Supplément Caviar Oscietre 15€)

Poireaux confits à l'huile d'olive bio / Chaource

Dos de Cabillaud / Crème d'épinard / Beurre blanc de Champagne

Choux farci Volaille de champagne et foie gras
Supplément 5€

Filet mignon de Cochon de Brugny au Fino

(Accompagnement selon la saison)

(sélection de Fromages 8€)

After eight / Eucalyptus / Chanvre

Marron glacé / Crème de Rhum

Cheesecake Cédrat

Programme

(accord Ratafia 8€ / Prestige 14€)

Cuisine

Entrée/Plat/Dessert 37,5€

Entrée /Plat ou Plat/Dessert 32€



Avarum Restaurant



AvarumStudioCulinaire

Au Billet

Les Planches /17€

Du **Charcutier** /cured meat selection

Du **Fromager** /local cheese board

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

Cote de Bœuf /VF 69€

Add **Bone Marrow** 15€

Le Caviar

Caviar Perle Noir 30gr
65€



Avarum Restaurant



AvarumStudioCulinaire

Jerusalem Artichoke Truffle Mélando

Spider Crab Roll / Saké Mayonnaise
(Supplément Caviar Oscietre 15€)

Roasted leeks / chaource (local cheese)

Cod filet / Spinach velouté / Champagne sauce

Stuffed Cabbage / free range chicken / Foie Gras
Supplément 5€

Piglet Filet mignon from Brugny (local farm) / Fino wine Sauce

(Accompagnement selon la saison)

(sélection de Fromages 8€)

After Eight / Eucalyptus / Hemp

Glazed Chesnut / rhum custard

Cédrat Cheesecake

(accord Ratafia 8€ / Prestige 14€)

Programme Cuisine

Starter/Main/Dessert 37,5€

Starter/Main or Main/Dessert 32€