


Au Billot



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 /VF 69€



Avec Os à Moelle au Thym 15€



Le Caviar



Caviar Perle Noir 30gr
65€



Avarum Restaurant



AvarumStudioCulin
aire

Croquette de Merlan / Mayo estragon Saké

Poireaux Rôtis / Chaource
(au choix Caviar Oscière 15€)

Terrine de Canard Foie gras Ratafia
(Supplément 5€)

Saumon en croute d' herbes au Coteaux Blanc
(au choix Caviar Oscière 15€)

" La' ' Potée Champenoise

Boudin Noir de Brugnay aux pommes

(sélection de Fromages 8€)

Crème brûlée aux épices de Noel

Moelleux très chocolat

Tarte aux pommes caramel & Espuma de brioche

(accord Ratafia 8€ / Prestige14€)

Entrée/Plat/Dessert 42€

Entrée /Plat ou Plat/Dessert 39€

Programme Cuisine

Au Billot

Les Planches /17€

Du Charcutier /cured meat selection

Du Fromager /local cheese board

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

Cote de Boeuf /VF 69€

Add Bone Marrow 15€

Le Caviar

Caviar Perle Noir 30gr
65€



Avarum Restaurant



AvarumStudioCulin
aire

Truit Croquette / taragon and Saké Mayonnaise

Roasted Leeks and Chaource
(au choix Caviar Oscietre 15€)

Duck and foie gras terrine
(Supplément 5€)

Salmon with herbs and Blanc de Blancs Sauce
(au choix Caviar Oscietre 15€)

“ The’ ’ Pote champenoise

Black pudding and Ratafia apple

(sélection de Fromages 8€)

Crème Brulée Ginger Bread Spices

So So So Chocolate fondant

Caramel apple tart & bun espuma

(accord Ratafia 8€ / Prestige14€)

Starter/Main/Dessert 42€

Starter/Main or Main/Dessert 39€

Programme Cuisine