

# Au Billet

## Les Planches /17€

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

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

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

**Cote de Bœuf** /VF 69€

Avec Os à Moelle au **Thym** 15€

## Le Caviar

**Caviar Perle Noir** 30gr

65€

Brouillade d'œuf / Escargots

Truite Mayonnaise / Bacchus Chardonnay  
(Supplément Caviar Oscière 15€)

Tartelette Poivron / Jambon de Reims

Parpadelle Tomate Olive taggiasca / Beaufort

Tartare au couteau / Khalios 01

Supplément 5€

Dos de cabillaud au Wakame  
(Accompagnement selon la saison)

(sélection de Fromages 8€)

Brownie cacahuètes, caramel et poivre Sichuan

Panna Cotta aux fruits rouges et citron vert

Flan à la pistache

(accord Ratafia 8€ / Prestige 14€)

**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 )

**Cote de Boeuf** /NF 69€

**Add Bone Marrow** 15€

## Le Caviar

**Caviar Perle Noir** 30gr

65€

Scrambled eggs / Snails

Trout mayonnaise / Chardonnay vinegar  
(Supplément Caviar Oscietre 15€)

Red Pepper tartelette / Ham hock

Parpadelle with sundry tomatoes / Taggiasca olives

Beef tartare / Khalios O1

Supplément 5€

Cod filet with Wakame

(sélection de Fromages 8€)

Peanut, caramel and Sichuan pepper brownie

Panna Cotta with red fruits and lime

Pistachio flan

(accord Ratafia 8€ / Prestige14€)

**Starter/Main/Dessert** 42€

**Starter/Main or Main/Dessert** 39€

Programme  
Cuisine



Avarum Restaurant



AvarumStudioCulinaire