

Au Billot

Les Planches /17€

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

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

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

Cote de Boeuf /NF 69€

Avec Os à Moelle au **Thym** 15€

Le Caviar

Caviar Perle Noir 30gr

65€



Avarum Restaurant



AvarumStudioCulinaire

Ceviche de Cabillaud / Vinaigre Bacchus Hautvillers

Boeuf Snaké vieille mimo
(Supplément Caviar 15€)

Tomates oubliées lie de soja / Straciatella

Choux Farci Lieu Noir / Sauce Blanc de noir

Burger de veau au Pruneaux / Comté

(Supplément 5€)

Volaille de champagne / tomates confites

(sélection de Fromages 8€)

Crumble d'ananas rôti menthe fraîche et glace noix de coco

Pêche rôti au sirop de Ratafia et sa tuile au chanvre, glace vanille

Tartelette chocolat framboise et sa ganache chocolat noir

(accord Ratafia 8€ / Prestige 14€)

Entrée/Plat/Dessert 42€

Entrée /Plat ou Plat/Dessert 39€

Programme
Cuisine

Au Billet

Les Planches /17€

Du Charcutier /cured meat selection

Du Fromager /local cheese board

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

Cote de Boeuf /NF 69€

Add Bone Marrow 15€

Le Caviar

Caviar Perle Noir 30gr
65€



Avarum Restaurant



AvarumStudioCulinaire

Cod ceviche / Vinaigre bacchus Hautvillers

Old tomato carpaccio / soy sauce & Burrata

Grilled beef with matured Cheddar
Supplément caviar 15€

Chicken breast sun dried tomato / champagne sauce

Veal Burger/ Comté / Plum
Supplément 5€

Cabbage stuffed with fish / Champagne sauce

(sélection de Fromages 8€)

Roasted pineapple crumble with fresh mint and coconut ice cream

Roasted peach in Ratafia syrup and hemp tuile, vanilla ice cream

Raspberry chocolate tartlet with dark chocolate ganache

(accord Ratafia 8€ / Prestige 14€)

Programme Cuisine

Starter/Main/Dessert 42€

Starter/Main or Main/Dessert 39€