

AUBERGE DE TAVEL \*\*\*  
ROUTE ROMAINE - 30126 TAVEL  
TÉL. +33(0)4 66 50 03 41  
FAX +33(0)4 66 50 24 44  
INFO@AUBERGE-DE-TAVEL.COM



AUBERGE DE TAVEL  
HÔTEL & RESTAURANT EN PROVENCE



WWW.AUBERGE-DE-TAVEL.COM



**MENU DU 24 DECEMBRE 2018 DINER**  
**MENU DU 25 DECEMBRE 2018 DEJEUNER**  
**MENU DU 1<sup>ER</sup> JANVIER 2019 DEJEUNER**



**Cocktail au Champagne et ses Feuilletés**

**Mise en Bouche**  
\*\*\*

**Terrine de Foie Gras de canard au Vieux Rhum**  
**chutney d'ananas**  
\*\*\*

**Duo de Noix de Saint Jacques poêlées et Filet de Saint Pierre**  
**Velouté de pommes de terre et poireaux**  
**tartare d'huitres**  
\*\*\*

**Granité à la soupe de champagne**  
\*\*\*

**Suprême de chapon roulé et farci aux Herbes**  
**et ses trois purées**  
\*\*\*

**Assiette de fromages affinés, confiture artisanale**  
\*\*\*

**Traditionnelle Bûche de Noel**  
**Ou**

**Gourmandise de l'an Nouveau**  
\*\*\*

**Treize desserts**

75 euros par personne incluant le cocktail au champagne

Possibilité de composer un menu plus léger :  
mise en bouche, entrée, poisson OU viande, fromage et dessert  
à 60 euros par pers incluant le cocktail au champagne



**Dîner aux chandelles Et Ambiance musicale**  
**31 Décembre 2018**

*Mise en Bouche*

\*

*Carpaccio de Noix de saint Jacques à l'huile de vanille*  
*Saladette de mâche, vinaigrette passion*

\*

*Oeuf de caille poché*  
*crème d'artichauts truffée*  
*dés de foie gras*

\*

*Filet de Saint Pierre Rôti au lard croustillant*  
*Gâteau de Cèpes sur coulis de Persil*

\*

*Pause granité*

\*

*Suprême de pintade fermière aux langoustines*  
*écrasée de pommes de terre au gingembre*

\*

*Fromages*

\*

*Saveurs Sucrées de l'An Neuf*

\*\*

125 euros par personne  
Menu avec **cocktail champagne** inclus