

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



France Gard

WWW.AUBERGE-DE-TAVEL.COM

*Nous sommes ouverts tous les jours de 12h15 à 13h30 et de 19h30 à 20h45.  
Fermeture du restaurant le mercredi toute la journée, et le jeudi midi d'avril à novembre  
Et fermeture du restaurant le mercredi et jeudi toute la journée de novembre à mars.*



## A LA CARTE

**Une balade gastronomique à travers notre héritage culinaire**  
**Les plats sont donnés à titre d'exemple**  
**nous les changeons en fonction des produits de saison**

Nous vous invitons à choisir à votre grés et selon vos envies la formule qui vous convient dans les plats qui figurent à notre carte.

We invite you to choose according to your whim,  
the dishes that you would like to taste and which are featured in our a la carte selection.  
Sie können Ihren Menu machen, wählen Sie "a la carte".

### « Formule Tavel » 42.50 €

Entrée + plat principal + dessert  
Starter + main course + dessert  
Ein vorspeise + ein hauptspeise + nachtsch,

### « Formule Tradition » 46.50 €

Entrée + plat principal + fromage + dessert  
Starter + main course + cheese +dessert  
Ein vorspeise + ein hauptspeise + käse + nachtsch,

### « Formule Menu Gourmandise » 59.90 €

Entrée + poisson + viande + fromage + dessert  
Starter + fish course + meat course + cheese +dessert  
Ein vorspeise + ein fisch + ein fleisch + käse + nachtsch,

Prix nets TTC et service compris. Net prices V.A.T. and service included.

## ENTREES – FIRST COURSE – VORSPEISE

**Terrine de foie gras de canard au naturel à la figue marinée, chutney figues 18.50**

Terrine of Duck Liver cooked with marinated fig, chutney of figs

Stopfleber von Ente mit mariniert feige, und Feigenchutney

**Comme un Risotto de lentilles vertes du Puy, et légumes d'hiver, saumon mariné, mascarpone 15.00**

Like a risotto with greens lentils, winter vegetables slices, home marinated salmon, mascarpone cheese cream

Als risotto mit grüne Linsen, Wintergemüse, mariniert lachs, mascarpone kase creme

**Toast d'Escargots et écrasée de Vitelotte, espuma à l'ail et au persil 14.50**

Snails prepared in a white garlic sauce, mashed blue potatoes, toasts

Schnecken im Knoblauch sauce, Kartoffelpüree, salad.**Le Potiron en Déclinaisons : cake au lard, velouté, ravioles au parmesan, crème curry**

Pumpkin : Plate with a cake with bacon, soup, cannelloni with parmesan cheese, curry cream 13.00

der Kürbis : im suppe, im Kuchen mit Speck, Cannelloni mit Parmesankäse, curry creme

## POISSONS – FISH – FISCH

**Dos de Cabillaud au jus de volaille, Tartelette Blettes, noix poire et bleu 22.00**

Piece of codfish with poultry juice, Tart with swisschard, blue cheese, pear and nuts

Rückseite des Kabeljau mit Geflügeljus, Blauschimmelkäster torte mit Mangold, Birnen und Walnüssen

**Filet de Loup poêlé aux fruits secs, purée de panais aux pleurottes 23.00**

Filet of Seabass roasted, dry fruits, mashed parsnips and oyster mushrooms

Gerastet Seebarsch filet mit getrocknete Früchte Pastinaken und Austernpilze

**Pot au feu de la Mer façon Petite Bouillabaisse et petits légumes tournés 22.50**

Like a small Bouillabaisse, filets of fish cooked inside Fish soup and small vegetables

Kessel des Meeres (fish filet mit fishsuppe) und Gemüsen

## VIANDES – MEAT – FLEISCH

**Dégustation d'Agneau : gâteau, cotelette aux herbes et brochette, petits légumes 26.00**

Tasting of lamb : chop, stew like a cake, and brochette and vegetables

Lammprobe : Kotelett mit krauter, fleisch als a kuchen, und Schaschlik mit gemüsen

**Magret de Canard poêlé Mangue Passion, écrasée de pommes de terre au gingembre 25.50**

Duckbreast roasted with mango and passion fruit, mashed potatoes with ginger

Entrebruschte gerastet mit Mango und Passion fruchte, Kartoffelbrei mit Ingwer

**Suprême de Pintade rôti, cocotte de légumes oubliés, sauce vin rouge 27.00**

Filet of Guinea Folw roasted, root vegetables, red wine sauce

gebratenes Geflügelilet, Wurzelgemüse, Rote wein sauce

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

**FROMAGES AFFINES - Choice of cheese - Käse** 8.00

**DESSERTS – DESSERT MENU - NACHTISCH**

**Soufflé au Grand Marnier et Cœur de Mandarine, caramel d'Orange, glace Kumquat** 11.50  
Soufflé with liqueur of Grand Marnier, hart of mandarine, Orange caramel, Kumquat ice cream  
Soufflé mit Likör vom Grand Marnier, Mandarin Herz, Orangenkaramell, Kumquat-Eis

**Tarte Super Vanille, sur un sablé vanille, ganache et creme, sorbet Ananas,** 11.50  
Best Vanillia Tart, shortbread pie, biscuit, vanillia cream  
Beste Vanillia Torte : Shortbread Pie, Keks, Vanillecreme,

**Poire d'Automne des Sous Bois, crumble chocolat, crémeux chocolat tonka, sorbet poire** 12.50  
Autumn pear of under wood, chocolate crumble, chocolate tonka cream, Pear Ice Sorbet  
Herbst Birne vom unter Holz, crumble mit chocolade, chocolade tonka creme, Birne Ice

**Pavlova ( meringue) aux Agrumes et creme citron, glace à l'orange** 12.00  
Pavlova ( meringue) with Agrums, Lemon curd, orange sorbet  
Gefülltes Baiser mit Zitronencreme, Agrumen, orange Eis

**Salade de Fruits accompagnée d'une boule de glace** 8.00  
Fruit Salad with ice cream - Fruchtsalat und Eis

**AUTRES POSSIBILITES à choisir dans le menu TERROIR DES LOGIS**

**NOTRE FORMULE DEJEUNER**  
SERVIE UNIQUEMENT du lundi au vendredi **MIDI**

Entrée + plat / OU / plat + dessert **20.90€**

**OU**

**FORMULE VOIE ROMAINE** - les midis du lundi au vendredi

Un plat au choix dans la sélection 'Terroir'  
+ un verre du vin du jour 10cl : **19.00€**



Prix nets TTC service compris

Tous nos plats sont fait maison

sauf les glaces qui proviennent d'un glacier artisanal



*L'inspiration journalière en fonction de la bonté du marché*

**CE MENU EST DONNE A TITRE D EXEMPLE IL CHANGE TOUS LES JOURS**

**Notre Menu Selection du Terroir : 26.90€**

**A choisir dans ce menu**

Entrée + plat + dessert - servi tous les jours midi et soir

**Crème froide de haricots cocos, magret fumé et huile de truffe**

Cold cream white beans with smoked duck breast and truffle oil  
**ou**

**Tarte fine aux maquereaux à la moutarde et sa salade**

Mackerel tart with mustard and salad  
\*\*\*\*\*

**Pavé de Cabillaud grillé, légumes confits au safran**

Piece of codfish grilled with candied saffron vegetables  
**ou**

**Aiguillette de pintade farcie aux olives et polenta crémeuse**

Lanyard guinea fowl stuffed with olives and creamy polenta  
\*\*\*\*\*

**Notre douceur du Jour : Tarte aux poires et aux Noix**

The dessert of the day : Pear Tart with walnuts

**ou**

**Assortiment de Glaces et Sorbets**

Ice cream and Sorbet  
\*\*\*\*

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

*Pour les futurs gastronomes...*

**Jusqu'à 12 ans**

**'JUNIOR'**

Saladette de saison

\*\*\*

Viande ou poisson grillé et sa garniture

\*\*\*

Une coupe de glace

\*\*\*

+Une boisson incluse : eau 33cl , coca 33cl ou jus de fruits 25cl

**25.00€ TTC**

**'PETITE FAIM'**

Un filet de viande

ou de poisson grillé accompagné de sa garniture

Une coupe de glace

**15.00€ TTC**



**Nous accordons de l'importance aux producteurs  
et artisans de notre région.  
Vous trouverez certains de leurs produits en fonction de nos cartes,  
tels que :**

**Fromage de chèvre bio : association du Mas de Carles à Villeneuve les Avignon**

**La Chèvrerie du Bois – à Saint Laurent des Arbres**

**Le Pain : boulangerie au feu de bois Le FOUR de Tavel**

**La Confiture de Courgette est faite maison**

**Les autres confitures sont préparées par Laure Dubois, La Loyane**

**Taureau : Alazard et Roux à Tarascon**

**Veau : Le Mas de la Tour à Montfrin, élevage familial**

**Tomates : paysans de Chateaufort et Rognonas**

**Certains Légumes – Clos Méjean – Sauveterre -**

**Jus de fruits artisanaux et fruits légumes – Matthieu le Petit Gardois**

**Poissons – Poissonnerie de l'Aiguillon – Arcachon**

**Escargots – L'oustau di Calagnouse – Bagnols sur Ceze**

**Charcuterie – Au Charolais – Villeneuve les avignon**

**Vous avez une allergie ? Vous souhaitez un plat végétarien ?**

**Nous nous adaptons à votre demande, n'hésitez pas à nous consulter**

**You are allergic, you want a vegetarian meal?**

**We can prepare it, don't hesitate to tell us**

**Sie sind Allergisch ? Wir können ein spezial plätze machen.**

**Bitte fragen Sie uns.**

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 Auberge

Terrine de foie gras de canard au naturel (supplément 5 euros)  
accompagnée d'un chutney de figues, et figue marinée

OU

Le Potiron et ses déclinaisons : en velouté, en cake au lard  
cannelloni au parmesan, huile de truffes, crème curry, chips de jambon cru

OU

Comme un Risotto de lentilles Vertes du Puy  
Jambon cru de Pays séché, quenelles de mascarpone, tuiles parmesan

\*\*\*\*\*

Filet de Loup rôti au beurre de fruits secs, purée de panais et pleurotes

OU

Marmite de la Mer comme une Bouillabaisse  
Petit Aioli, fenouils et carottes confits

OU

pavé d'Effilochée de gardiane de taureau de Camargue panée  
et galette de polenta

OU

Magret de Canard poêlé, mangue passion  
Ecrasée de pommes de terre au gingembre

\*\*\*\*\*

Demi-Fromage de nos Provinces et confiture maison

\*\*\*\*\*

Pavlova aux agrumes et crème citron, glace à l'orange

OU

Gâteau chocolat moelleux, tartare exotique, glace Yuzu

OU

Salade de Fruits Frais accompagnée d'une boule de Sorbet

Nous vous souhaitons bon appétit

Menu 1 : mise en bouche, entrée+ plat,+dessert : 44.00€ ttc par pers

Menu 2 : mise en bouche,+ entrée,+ plat,+ fromage, dessert : 46.50€ ttc par pers -

Menu 3 : entrée+, poisson,+viande,+ fromage + dessert : 59.90 euros TTC

MENU OFFRE GROUPON = mise en bouche+ entrée,+ plat,+ fromage,+dessert : 46.50€ ttc par pers

**Merci de noter que nous n'acceptons pas les règlements en cheque et carte bancaire inférieur à 15 euros.**

**Pas de tickets restaurant ou chèques vacances avec cette offre.**



## Sélection classique

Mise en Bouche

\*\*\*\*\*

Le Potiron et ses Déclinaisons

En velouté, en cake au lardons, en cannelloni parmesan

huile de truffes, crème curry, chips de jambon cru

\*\*\*\*\*

Pavé d'Effilochée de Gardiane de Taureau de Camargue Panée

galette de polenta

\*\*\*\*\*

Faiselle de Fromage Frais et confiture maison

\*\*\*\*\*

Pavlova aux agrumes

meringue, lemon curd, suprêmes d'agrumes  
et glace orange

\*\*\*\*\*

MENU « CLASSIQUE-UNIQUE » prix nets

Tarif menu complet entrée+plat+fromage+dessert : 36.36 HT—42€ TTC

Tarif plat, fromage, dessert : 30€ HT—35 euros TTC

Tarif plat et dessert : 22.72 ht—27 euros TTC

L'offre groupon est une offre DECOUVERTE— Tarif menu complet entrée+plat+fromage+dessert : 36.36 HT—42€ TTC

Nous ne pratiquons pas les tarifs dont vous avez bénéficiés chez groupon lors d'une réservation directe

**Merci de noter que NOUS N'ACCEPTONS PAS les règlements en cheque et carte bancaire inférieur à 15 euros.**

**Pas de tickets restaurant ou chèques vacances avec cette offre.**

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

## La Saint-Valentin



*Semaine de la Saint Valentin*

*Menu Servi pour le Déjeuner et le Dîner*  
*Du Jeudi 14 Février 2019*  
*Au Dimanche 17 Février 2019*

*Ambiance musicale Romantique*  
*Le jeudi 14 Février pour le dîner*

Menu servi au restaurant au prix de 75 euros par pers  
Incluant le cocktail apéritif et ses feuillettes  
Possibilité d'un menu plus léger - entrée - plat (poisson ou viande) fromage et dessert : 59,90 euros Tarifs Nets-taxes et services Compris

### *Menu* *« Pêché de Gourmandises 2019.. »*

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

*Terrine de Foie Gras de Canard*  
*Gelée framboises*  
*Chutney framboises Cranberries*  
\*\*\*

*Duo de Saint Jacques et Loup*  
*Sur un fumet de langoustines*  
\*\*\*

*Pause digestive*  
\*\*\*

*Suprême de chapon*  
*Farci aux herbes*  
*Coulis de Betteraves*  
*Paêlée de champignons et purée au gingembre*

\*\*\*

*Fromages de nos Provinces*  
\*\*\*

*Fantaisies, Gourmandises et douceurs...*