

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, wahlen 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 et confit de canard, chutney de légumes, huile de persil 18.50

Terrine of Duck Liver with candied duck, chutney of vegetables, parsley oil

Stopfleber von Ente mit kandiert Ente, gemusen chutney, Petersilie oil

Salade d'asperges vertes, artichauts et tomates séchées, œuf confit, gaspacho et saumon mariné 15.00

Salad with green asparagus with artichoke, dry tomatoes, candied egg, gaspacho and marinated salmon

Salad mit grüne Spargel une artichocken, getrocknete Tomaten, kandiert egg, gaspacho, mariniert Lachs

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

Emulsion de crevettes et gambas, tuile parmesan, croustillant de gambas aux herbes

Soup of shrimp and Prawns, parmesan cheese cake, crusty prawns with herbs ball 13.00

Suppe vom Garnele und Gamba, parmesan Kase Fliese, knuspriger Garnelenballen mit Kräutern

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

Maquereau et Dorade en millefeuille, caviar d'aubergines, tomates confites, sauce vierge 23.00

Maquerel and Seabream in Slices, mashed egg plant, tomatoes and Oil with vegetables sauce

Millefeuille von Makrelen und Goldbrassen, Auberginenpüree, tomaten, oliven oil sauce

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 poelé sauce Mandarine, écrasée de pommes de terre au gingembre 25.50

Duckbreast roasted with Mandarine sauce, mashed potatoes with ginger

Entrebruschte gerostet mit Mandarinen sauce, Kartoffelbrei mit Ingwer

Pavé d'affiloché de gardiane de taureau de camargue panée, galette de polenta 27.00

breaded camargue bull pavé, polenta and vegetables, red wine sauce

gepflastertes Stier der Camargue paniert, polenta und gemusen, rot 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, caramel d'Orange, glace Kumquat 11.50
Soufflé with liqueur of Grand Marnier, Orange caramel, Kumquat ice cream
Soufflé mit Likör vom Grand Marnier, Orangenkaramell, Kumquat-Eis

Deconstruction d'un célèbre rocher au chocolat, amande et noisette, glace amande 12.50
variation around a famous chocolate rock, almonds and nuts, almonds ice cream
Variation um einen berühmten Schokoladenfelsen, Mandeln und Haselnüsse, Mandeln Eis

Poire rotie aux épices, émulsion crème anglaise, glace poire 12.50
Roasted pear im spices, lightly vanillia cream, pear ice cream
Röstete Birne mit Gewürzen, leichte Creme mit Vanille, Birne Eis

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 Chateaurenard 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



EL.COM



Menu Auberge

Terrine de foie gras de canard au naturel (**supplément 5.00 € pour cette entrée**)
accompagnée d'un chutney de légumes, et huile de persil

OU

Emulsion de crevettes, tuile parmesan
bille croustillante de crevettes aux herbes

OU

Risotto d'asperges Vertes et saumon mariné par nos soins

Millefeuille de Maquereau et Caviar d'Aubergines
tomates confites, sauce Vierge

OU

Bouillon Citronnelle Gingembre
Pavé de saumon et petits légumes pochés

OU

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

OU

Gâteau d'Agneau aux aubergines confites
légumes et jus d'agneau

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

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 et dessert : 59.90 euros TTC

OFFRE GROUPON = Mise en Bouche+ entrée,+plat+ fromage, dessert : 46 .50€ ttc /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 les offresgroupon, wonderbox, smartbox**

élection
classique

Mise en Bouche

L'Emulsion de Crevettes et tuile parmesan
bille croustillante de crevettes aux herbes

Gâteau d'agneau aux aubergines confites
polenta et petits légumes

jus de viande

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'offregroupon 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 bénéficié chezgroupon 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



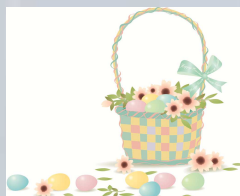
WWW.AUBERGE-DE-TAVEL.COM

MENU DE PAQUES

servi dimanche 21 avril 2019 et lundi 22 avril 2019



Menu 36.50 euros – entrée, plat, fromage et dessert
Prix Nets TTC



Mise en Bouche

Asperges panées au saumon
chantilly au raifort

Selle d'agneau de Pâques farcie à la Ricotta
petits légumes printaniers
pesto de pistache
tomates confites

Fromage de chèvre frais affinés
et confiture de courgette

Crème Brulée en Coque de Pâques
Et sa mouillette au pain d'Epice

Autour de la Fraise de Carpentras
fraisier a la verveine
carpaccio et tartare
glace verveine

