

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 et le jeudi toute la journée,*



## 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 + nachtisch,

### « Formule Tradition » 46.50 €

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

### « Formule Menu Gourmandise » 59.90 €

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

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

## ENTREES – FIRST COURSE – VORSPEISE

### Terrine de foie gras et confit de canard, toasts de fruits et légumes, huile de persil 18.50

Terrine of Duck Liver with candied duck, toast of fruits and vegetables, parsley oil  
Stopfleber von Ente mit kandiert Ente, gemusen und fruchten brot toast, Petersilie oil

### Comme un Risotto de Fenouil au parmesan, Filets de Rougets bardés de jambon cru 15.00

Like a risotto with fennel and parmesan cheese, Filets of red mullet with raw ham

Wie ein Fenchel-Risotto mit Parmesan, gefüllt mit rohem Schinken

### Brochettes d'escargots croustillantes aux noisettes et tomates farcies, crème d'ail légère 14.50

Skewers of crunchy snails with hazelnuts, stuffed tomatoes, lightly cream with garlic  
Knusprige Schneckenstieße mit Haselnüssen, tomaten gefüllt mit schnecken, leichte Sahne mit Knoblauch

### Destination Sud : Tomate, mozzarella, parmesan, pistou et romarin, fenouil, courgettes, chorizo 13.50

South Produce : tomatoes, mozzarella and parmesan cheese, basil, rosemary, fennel, zucchini and chorizo

Südländische Produkte : Tomaten, Mozzarella, Parmesan, Pesto und Rosmarin, Fenchel, Zucchini, Chorizo

## POISSONS – FISH – FISCH

### Filet de Dorade à la Tahitienne façon Mahi Mahi, petits légumes, sauce vanillée 22.00

Filet of seabream like in Tahiti, with vanilla sauce, small vegetables, in a banana leaf

Brachsen filet als im Tahiti, mit Vanilla sauce und gemusen in einem Bananenblatt

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

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

Millefeuille von Makrelen und Seeteufel, 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 aux fruits rouges et navets primeurs glacés 25.50

Duckbreast roasted with red fruits sauce, turnips roasted

Entrebruschte gerostet mit Roten Fruchten sauce, gerostet Rüben

### Filet de Bœuf "France" farci à la tomate séchée mozzarella basilic, crumble de tomates de pays 27.00

Beef fillet stuffed with dried tomato mozzarella basil, country tomato crumble

Rinderfilet gefüllt mit getrocknetem Tomaten-Mozzarella-Basilikum, Land-Tomaten-Streusel

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 Tout Poire , Dés de poires a la vanille, tuile et sorbet poire 11.50**  
Puffed with pear, pieces of pear in vanilla, crispy tile and pear sorbet  
Birnen-Souffle, gewürfelte Birnen mit Vanille, knusprige Fliese, Birnen 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

**Pomme poelée en millefeuille croustillant , caramel de noisettes, glace pomme , chantilly tonka 12.50**  
An apple poached in crispy millefeuille, hazelnut caramel, apple ice cream, whipped cream with tonka bean

Ein Apfel pochiert in knusprigem Millefeuille, Haselnusskaramell, Apfeleis, Schlagsahne mit Tonkabohne

**Pavlova façon Mojito, meringue, creme citron vert, chantilly menthe, caramel rhum, ananas 12.00**  
Pavlova ( meringue) with green lemon cream, mint cream, rhum caramel, candied and fresh pine apple

Baiser gefüllt mit Limettencreme, Minzschlagsahne, Rumkaramell, frische Ananas und kandierte  
**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 Chateaufrenard 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 5.00 € pour cette entrée)  
accompagnée d'un toast de fruits et légumes, et huile de persil

OU

Velouté froid de courgettes grillées  
mousse de chèvre frais, huile de truffes, et magret de canard fumé

OU

Comme un Risotto de Fenouil au parmesan,  
Filets de Rougets bardés de jambon cru

\*\*\*\*\*

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 façon mojito, meringue, lemon curd citron vert, chantilly menthe,  
caramel de rhum, ananas frais et confit

OU

Gâteau chocolat moelleux, tartare exotique, glace Yuzu

OU

Salade de Fruits Frais accompagnée d'une boule de Sorbet

#### L'OFFRE GROPON VOUS DONNE DROIT A choisir dans cette carte :

1 Mise en Bouche+ 1 entrée,+ 1 plat+ 1 fromage + 1 dessert : 46 .50€ ttc /pers

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

**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 offres groupon, wonderbox, smartbox**



Sélection  
Classique

Mise en Bouche

\*\*\*\*\*

Velouté froid de courgettes grillées

mousse de chèvre frais, huile de truffes et magret de canard fumé

\*\*\*\*\*

Gâteau d'agneau aux aubergines confites

polenta et petits légumes

jus de viande

\*\*\*\*\*

Faisselle de Fromage Frais et confiture maison

\*\*\*\*\*

Pavlova façon Mojito  
meringue, lemon curd au citron vert, chantilly menthe  
caramel de rhum, ananas frais et confit

\*\*\*\*\*

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 bénéficié 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



**MENU DU 24 DECEMBRE 2019 DINER**  
**MENU DU 25 DECEMBRE 2019 DEJEUNER**  
**MENU DU 1<sup>ER</sup> JANVIER 2020 DEJEUNER**

**Cocktail au Champagne et ses Feuilletés**

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

**Terrine de Foie Gras de canard Marbré de Cacao**  
**chutney abricots et gelée au muscat**  
\*\*\*

**Duo de Noix de Saint Jacques poêlées et Filet de Loup**  
**Crème de pommes de terre et poireaux truffée**  
\*\*\*

**Granité Marquissette**  
\*\*\*

**Suprême de chapon aux Ecrevisses, son jus**  
**timbale de légumes d'hiver**  
\*\*\*

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

**Traditionnelle Bûche de Noel -les 24 et 25 décembre**  
**Ou**

**Assiette Gourmande de l'an Nouveau le 1er Janvier**  
\*\*\*

**Mignardises façon 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 2019**

*Mise en Bouche*

\*

*Marbré de Foie Gras au Ris de Veau - origine France-*  
*Compotée fruitée*

\*

*Comme un navarin*  
*langoustine et langouste à l'armoricaine, légumes en brunoise*

\*

*Filet de Saint Pierre et Noix de Saint Jacques*  
*Mousse de châtaignes a la truffe*  
*topinambours croustillants*

\*

*Pause granité citron vodka*

\*

*Pavé de Chevreuil aux airelles*  
*poêlée de champignons des sous bois*

\*

*Fromages affinés*

\*

*Saveurs Sucrées de l'An Neuf*

\*\*

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