

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 » 41.20 €

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

« Formule Tradition » 44.50 €

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

«Formule Menu Gourmandise » 58.80 €

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 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

Parmentier d'Escargots à la Vitelotte, Mesclun et Huile de Truffes 14.50

Snails prepared in a white wine sauce, inside mashed blue potatoes, salad, Truffles Oil

Schnecken im Weiß wein sauce, innen lila Kartoffelpüree, salad, Truffeln Oil

Le Potiron en Déclinaisons : cake au lard, velouté, canneloni au parmesan, creme curry 13.00

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

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

POISSONS – FISH – FISCH 22.00

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 Geflügelfilet, 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 spéculos, cremeux chocolat tonka, sorbet poire 12.50
Autumn pear of under wood, spéculos crumble, chocolate tonka cream, Pear Ice Sorbet
Herbst Birne vom unter Holz, crumble mit spéculos, 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 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



WWW.AUBERGE-DE-TAVEL.COM



MENU DU 24 DECEMBRE 2018 DINER
MENU DU 25 DECEMBRE 2018 DEJEUNER
MENU DU 1^{ER} 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'huîtres

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