

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 » 44.50 €

Entrée + plat principal + dessert
Starter + main course + dessert
Ein Vorspeise + ein Hauptspeise + nachtsch,

« Formule Tradition » 47.00 €

Entrée + plat principal + fromage + dessert
Starter + main course + cheese +dessert
Ein Vorspeise + ein Hauptspeise + käse + nachtsch,

« Formule Menu Gourmandise » 62.90 €

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

LE DESSERT DEVRA ETRE CHOISI EN DEBUT DE REPAS

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

ENTREES – FIRST COURSE – VORSPEISE

Salade de lentilles, mures, pruneaux et dés de foie gras, glace salée, magret fumé 19.00

Salad of lentils, blackberries, prunes and diced foie gras, salted ice cream, smoked duck breast
Salat aus Linsen, Brombeeren, Pflaumen und gewürfelter Gänseleberpastete, gesalzenes Eis, geräucherte Entenbrust

Salade de Gambas et encornet farci à la salsa d'agrumes, vinaigrette onctueuse aigre douce 17.00

Prawn and stuffed squid salad, citrus salsa, creamy sweet and sour vinaigrette
Salat mit Garnelen und gefülltem Tintenfisch, Zitrus salsa, cremige süß-saure Vinaigrette

L'escargot se cache dans la tomate, sur un lit d'herbes et amandes, et se rafraichit d'un gazpacho 16.00

The snail hides in the tomato, on a bed of herbs and almonds, and refreshes itself with a gazpacho
Die Schnecke versteckt sich in der Tomate, auf einem Bett aus Kräutern und Mandeln, und erfrischt sich mit einer Gazpacho

L'automne : la rencontre du potimarron, potiron et courge, toasts de champignons et glace 15.50

Autumn: the meeting of pumpkin, pumpkin and squash, mushroom toast and ice cream
Herbst: das Treffen von Kürbis, Kürbis und Kürbis, Pilztoast und Eis

POISSONS – FISH – FISCH

Dos de Cabillaud rôti sur écrasée de pommes de terre à l'huile d'olive, sauce aux noisettes 23.00

Roasted cod fillet on mashed potatoes in olive oil, hazelnut sauce
Gebratenes Kabeljaufilet auf Kartoffelpüree in Olivenöl, Haselnusssauce

Filet de dorade au Basilic, et caponata à la façon Sicilienne 24.00

Fillet of sea bream with Basil, Caponata like in Sicily
Doradenfilet mit Basilikum, Caponata auf sizilianische Art

Pot au feu de la Mer façon Petite Bouillabaisse et petits légumes tournés 25.00

Like a small Bouillabaisse, filets of fish cooked inside Fish soup and small vegetables
Kessel des Meeres (fish filet mit fishsuppe) und Gemüse

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

Suprême de Pintade aux raisins et aux petits oignons, risotto au vin rouge, jus de viande 24.00

Guinea fowl supreme with grapes and small onions, red wine risotto, meat jus
Perlhuhn Supreme mit Trauben und kleinen Zwiebeln, Rotweinrisotto, Fleischjus

Filet de Veau - origine France - rôti, pressé de pommes de terre, artichauts, condiment capres citron 27.00

Filet of Veal - origin France - roasted, pressed potatoes, artichokes, lemon capers condiment
Kalbsfilet - Herkunft Frankreich - geröstete, gepresste Kartoffeln, Artischocken, Zitronen-Kapern-Würze

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

SUITE DE NOTRE CARTE

| | |
|---|-------|
| FROMAGES AFFINES - Choice of cheese - Käse | 9.00 |
| DESSERTS – DESSERT MENU - NACHTISCH A CHOISIR EN DEBUT DE REPAS | |
| Soufflé à la Verveine du Velay et cœur de framboises, sorbet à la framboise Velay verbena soufflé and heart of raspberries, raspberry sorbet Velay-Eisenkraut-Soufflé und Himbeerherz, Himbeersorbet | 11.50 |
| Pavlova à la Poire et au caramel beurre salé, sorbet poire Williams Pavlova - Pear meringue with salted butter caramel, Williams pear sorbet Pavlova - Birnenbaiser mit gesalzenem Butterkaramell, Williamsbirnensorbet | 13.00 |
| Tarte aux Agrumes meringuée, suprêmes et gels d'agrumes, sorbet mandarine Agrumes meringue pie, citrus suprêmes and jelly, mandarin sorbet Zitrus baiser torte, zitrus supremes und gele, mandarinen sorbet | 12.50 |
| Tendre gateau chocolat au cœur de caramel, pomme confite comme une tatin, sorbet pomme Tender chocolate cake with caramel heart, candied apple like a tatin, apple sorbet Zarter Schokoladenkuchen mit Karamellherz, kandierter Apfel wie Tatin, Apfelsorbet | 11.00 |
| L'alliance de l'Ananas et le café péruvien, espuma citron vert ananas, glace au café du pérou The combination of pineapple and Peruvian coffee, pineapple lime foam, Peruvian coffee ice cream Die Kombination aus Ananas und peruanischem Kaffee, Ananas-Limetten-Schaum, peruanischem Kaffee-Eis | 13.00 |
| Salade de Fruits accompagnée d'une boule de glace Fruit Salad with ice cream - Fruchtsalat und Eis | 9.00 |

LE DIMANCHE midi UNIQUEMENT NOUS PROPOSONS EGALEMENT CE MENU



Notre Menu du Dimanche (ce menu est servi uniquement le dimanche IL S AGIT LA D UN EXEMPLE

LE MENU DU DIMANCHE CHANGEANT CHAQUE DIMANCHE)

Mise en Bouche

Tartare de Thon
crème au yaourt grecque, aneth et échalotes
guacamole d'avocat, vinaigrette passion

Côte de veau - origine France-
poêlée de girolles et shiitakes et gnocchis truffé

Assiette de Fromages en duo
Pelardon du Mas de Carles et Saint Marcelin
et confiture de courgettes

OU
Tarte façon Grand Mère aux Mirabelles

Menu 32.00€ (entrée + plat + fromage OU dessert)
possibilité entrée+plat+fromage+dessert = 36€
Tarifs Nets TTC



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

Notre Menu Selection du Terroir 28.00 €

Servi les lundis, mardis, vendredis, samedis MIDI
et lundis, mardis, vendredis, samedis et dimanches SOIR
hors jours fériés

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 **22.00 €**

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 : **20.00€**



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

A choisir dans ce menu

Servi les lundis, mardis, vendredis, samedis MIDI
et lundis, mardis, vendredis, samedis et dimanches SOIR
Ce menu n'est pas servi le dimanche, les jours fériés et jours spéciaux

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

Cold cream white beans with smoked duck breast and truffe 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 :**

**Pain : Boulangerie le Galopain - Rochefort du Gard
Pelardon et légumes bio : association du Mas de Carles a Villeneuve les Avignon
La Confiture de courgettes est faite maison
Les autres confitures sont préparées par Laure DUBOIS,
mas de la Loyane à Rochefort du gard
Certains Légumes : Clos Méjean - Sauveterre
Poissons : Elite Marée - Romain - Montfavet
Charcuterie Au Charolais - Villeneuve les Avignon
GAEC ASPRE - jus de fruits artisanaux
Safran - Dominique Au Safran de Tavel à Tavel**

**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 2022 DINER
MENU DU 25 DECEMBRE 2022 DEJEUNER
MENU DU 1^{ER} JANVIER 2023 DEJEUNER



Cocktail au Champagne et ses Feuilletés

Mise en Bouche

Pressé de Cailles, Ris de Veau et foie gras de canard de Dordogne
pain perdu croustillant au porto

Duo de Saint Jacques et joues de lotte
Mousse de châtaignes à la truffe, topinambours croustillants

A la façon d'un trou normand
granité armagnac et estragon

Suprême de Chapon roulé et farci aux herbes
Poêlée de champignons

Assiette de fromages affinés, confiture artisanale

Traditionnelle Bûche de Noël -les 24 et 25 décembre
Ou

Assiette Gourmande de l'an Nouveau le 1er Janvier

Mignardises façon Treize desserts

76 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 Prolongé aux chandelles 31 Décembre 2022

Cocktail au Champagne et ses feuilletés

Mise en Bouche
*

Pressé de Ris de Veau et foie gras à l'orange
gelée de Sauternes au Piment d'Espelette
chutney de raisins
*

Marinade Homard, concombre et citron vert
mousse légère au chou fleur
*

Noix de Saint Jacques poêlées
Velouté de pommes de terre aux truffes
*

Pause granité au punch
*

Filet de Chevreuil poêlé, sauce aux morilles
marrons et champignons
*

Fromages affinés
*

Saveurs Sucrées de l'An Neuf
**

Menu avec cocktail champagne inclus
Dîner Prolongé aux Chandelles 109 euros par pers