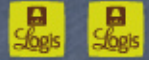


AUBERGE DE TAVEL \*\*\*  
ROUTE ROMAINE - 30126 TAVEL  
TÉL. +33(0)4 66 50 03 41  
FAX +33(0)4 66 50 24 44  
INFO@AUBERGE-DE-TAVEL.COM



AUBERGE DE TAVEL  
HÔTEL & RESTAURANT EN PROVENCE



France Gard

WWW.AUBERGE-DE-TAVEL.COM

**Notre établissement a obtenu le label MAITRE RESTAURATEUR en avril 2014**

*Nous sommes ouverts tous les jours de 12h15 à 14h00 et de 19h30 à 21h15.  
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 "à la carte".

### « Formule Tavel » 39.90 €

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

<b>Terrine de foie gras et confit de canard, toast de coings et potirons confits</b>	<b>18.50</b>
Terrine of Duck Liver and candied duck with toast of candied pumpkin and quince Stopfleber von Ente und kandiert Ente mit brot toast vom kandierte kurbis und quitte	
<b>Salade de Lentilles Vertes du Puy au Haddock et saumon mariné, pomme granny</b>	<b>13.50</b>
salad of greens lentils with smoked herring and marinated salmon with pieces of green apples Salat mit grunen Linsen mit geräucherter Schellfisch und mariniert lachs, grunen Apfel	
<b>Cassolette d'escargots à la Florentine et croutons</b>	<b>14.50</b>
stew of snails with spinach, white wine sauce and pieces of toasts Ragout vom SCHNECKEN mit Spinats in Weiß wine sauce und Brotstücke	
<b>Croustillant de fenouil à la Provençale, brochette de gambas et mousse de chèvre</b>	<b>14.50</b>
crusty slices with provencal fennel, prawns and toast of fresh goat cheese knusprigen Blätterteig mit Fenchel, Gambas und Ziegenkäse -Mousselachs	

## POISSONS – FISH – FISCH

<b>Filet de Dorade roti aux epices, couscous safran, chutney poivrons tomates</b>	<b>22.00</b>
Filet of Seabream roasted with spices, saffron couscous, chutney with dry tomatoes and sweet red pepper Filet von der Dorade rostet mit Gewürzen, Couscous mit Safran, chutney mit paprika und getrockneten Tomaten	
<b>Duo de Lotte et Noix de Saint Jacques, fondue de poireaux au citron vert</b>	<b>23.00</b>
Monkfish and Scallops cooked in candied leek in lime Seeteufel und Jakobsmuscheln mit kandiert Lauch im Kalk	
<b>Pot au feu de la Mer façon Petite Bouillabaisse et petits légumes tournés</b>	<b>22.50</b>
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

<b>Dégustation d'Agneau : gâteau, cotelette aux herbes et brochette, petits légumes</b>	<b>26.00</b>
Tasting of lamb : chop, stew like a cake, and brochette and vegetables Lammprobe : Kotelett mit krauter, fleisch als a kuchen, und Schaschlik mit gemüsen	
<b>Magret de Canard poelé aux raisins, mousseline de celeri et poêlée de champignons</b>	<b>25.00</b>
Duckbreast roasted with grapes, mashed celery and mushrooms Entrebruschte gerostet mit Trauben, Sellerie Mousseline und pilzen	
<b>Terre Mer de Pintade : écrevisse et langoustines, écrasée de pommes de terre</b>	<b>27.00</b>
Guinea Fowl cooked with grayfish and langoustine, mashed potatoes Perlhuhn mit Langustinen und Flußkrebs, Kartoffelpuree	

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 Citron, salade d'agrumes gingembre, glace Gianduja** 11.00  
Soufflé with Lemon, fruits agrums salad with ginger, Gianduja chocolate ice cream  
Soufflé mit Zitrone, Fruchten Salat mit agrumen und Ingwer, Gianduja chocolade Eis

**Assiette Exotique, Ananas, Crèmeux banane passion, financier coco** 12.00  
Exotique dessert with pineapple, cream with banana and passion fruit, coconuts cake  
Exotique platze mit ananas, bananen mit Passionsfrüchte creme, Gateau in Kokosnuß

**Charlotte aux pommes caramélisées et caramel au beurre salé, glace yaourt** 12.50  
Cake of caramelized apples and caramel cream, yogourht ice cream  
Kuchen mit karamellisierten Äpfeln und gesalzene Butter Caramel, Joghurt Eis

**Mascarpone, café, chocolat, sablé feve tonka, comme un tiramisu** 11.50  
Mascarpone cream , coffee, chocolate, Shortbread cookie with Tonka bean, all like tiramisu  
Mascarpone creme, Koffee, chocolade, Sahneschnittchen mit Tonkabohnen , alles als a tiramisu

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

**AUTRES POSSIBILITES :**

**NOTRE FORMULE DEJEUNER**

SERVIE UNIQUEMENT du lundi au vendredi **MIDI**

Entrée + plat / OU / plat + dessert **20.00€**

**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 : **18.00€**



Prix nets TTC service compris

Tous nos plats sont fait maison

sauf les glaces qui proviennent d'un glacier



*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 : 26.00€**

**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 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



France Gard

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 :**

**Pélarçons 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, mas des amis réunis**

**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**

**Pommes de Terre des Sables – Sebastien Solans – St Laurent d'Aigouze**

**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 2016 DINER**  
**MENU DU 25 DECEMBRE 2016 DEJEUNER**  
**MENU DU 1<sup>ER</sup> JANVIER 2017 DEJEUNER**



**Cocktail au Champagne et ses Feuilletés**

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

**Terrine de Foie gras aux abricots moelleux**  
**Salade de Mandarine et cresson**  
\*\*\*

**Duo de Saint Jacques et Saint Pierre**  
**Flan de poireaux et bouillon d'huitres**  
\*\*\*

**Pause Granité**  
\*\*\*

**Suprême de Chapon farci**  
**Crème de Cèpes et Topinambours Poêlés**  
\*\*\*

**Fromages**  
\*\*\*

**Gourmandises de Noël**  
\*\*\*

**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 2016**

*Mise en Bouche*  
\*

*Comme un Cocktail*  
*Homard , caviar, pamplemousse et avocat*  
\*

*Marbré de Foie gras de canard aux poires et au Comté*  
*Vinaigrette a l 'huile de Noisettes*  
\*

*Velouté de Cèpes*  
*Turbot poché et langoustines rôties*  
\*

*Pause granité*  
\*

*Filet de Veau rôti – origine France –*  
*Sauce aux Morilles*  
*Poêlée de marrons et champignons des sous Bois*  
\*

*Fromages*  
\*

*Saveurs Sucrées de l'An Neuf*  
\*\*

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

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

**Ces menus « semaine tous à l'auberge » et « Auberge » sont servis uniquement dans le cadre de forfait, package et chèque cadeau. Leur composition est susceptible de changer très régulièrement.**

### MENU « CLASSIQUE » « UNIQUE »



mise en bouche

\*

Velouté de cocos  
au dés de foie gras  
esprit de café

\*

Gâteau d'agneau aux aubergines  
polenta et petits légumes

\*

faisselle de fromages frais  
confiture de courgettes maison

\*

Assiette exotique

Crèmeux banane passion, ananas et financier coco

\*\*\*

\*

Tarif menu complet : 40 euros TTC  
Tarif plat, fromage, dessert : 33 euros TTC  
Tarif plat et dessert : 25 euros TTC  
prix nets

### Menu Auberge

Terrine de foie gras au naturel et confit de canard,  
Accompagné d'un toast aux potirons et coings confits (supplément 5 euros)

OU

Salade de lentilles Vertes du Puy, haddock et saumon mariné

OU

Velouté de cocos au foie gras, esprit café, huile de truffe et pain toasté

\*\*\*\*\*

Filet de dorade poêlé, mini ratatouille et jus émulsionné

OU

Marmite de la Mer comme une Bouillabaisse

Petit Aioli, fenouils et carottes confits

OU

Effilochée de gardiane de taureau panée et galette de polenta

OU

Magret de Canard poêlé aux raisins, mousseline de céleri et champignons

\*\*\*\*\*

Demi-Fromage de nos Provinces et confiture maison

\*\*\*\*\*

Assiette exotique, crèmeux banane passion, financier coco

OU

Mascarpone, café, chocolat, sablé feve tonka façon tiramisu

OU

Charlotte aux pommes caramélisées et caramel au beurre salé

OU

Salade de Fruits Frais accompagnée d'une boule de glace

Nous vous souhaitons bon appétit

Menu 1 : mise en bouche, entrée, plat, dessert : 42.00€ ttc par pers

Menu 2 : mise en bouche, entrée, plat, fromage, dessert : 44.00€ ttc par pers -

Menu 3 : entrée, poisson, viande, fromage et dessert : 58 euros TTC

MENU OFFRE GROUPON = mise en bouche, entrée, plat, fromage, dessert : 44.00€ ttc par pers

Merci de noter que nous n'acceptons pas les règlements en chèque et carte bancaire inférieur à 15 euros.  
Pas de tickets restaurant ou chèques vacances avec cette offre.