

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

WWW.AUBERGE-DE-TAVEL.COM



AUBERGE DE TAVEL
HÔTEL & RESTAURANT EN PROVENCE



Nous sommes ouverts tous les jours
de 12h15 à 13h30 et de 19h30 à 20h45.
Fermeture du restaurant le mercredi et le jeudi.

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".

ENTREES – FIRST COURSE – VORSPEISE

Terrine de Lentilles et Foie gras de canard au cœur de confit de canard, chutney aux fruits secs

19.90 €

Lentil Terrine and Duck Foie Gras with duck confit heart, dried fruit chutney

Linsenterrine und Entenstopfleber mit Enten-Confit-Herz, Trockenfrüchte-Chutney

Velouté de celeri aux deux pommes, gauffre au lard et huile de chorizo, glace au lard

15.50 €

Celery soup with apples and potatoes, waffle with bacon and chorizo oil, bacon ice cream

Selleriesuppe mit apfle und kartofeln, Waffel mit Speck und Chorizoöl, Speckeis

Cassolette d'escargots en crumble de parmesan et creme d'ail persillée, saladette aux noix

17.00 €

Snail casserole with parmesan crumble and parsley garlic cream, walnut salad

Schneckenaufauf mit Parmesanstreusel und Petersilien-Knoblauch-Creme, Walnussalat

POISSONS – FISH – FISCH

Dos de cabillaud au beurre de noisettes et coriandre, endives braisées

23.00 €

Cod fillet with hazelnut butter and coriander, braised endive

Kabeljaufilet mit Haselnussbutter und Koriander, geschmorter Endivie

Filets de daurade gingembre citronnelle, patate douce au curcuma, sauce coco curry

26.50 €

Sea bream fillets, ginger lemongrass, sweet potato with turmeric, coconut curry sauce

Doradenfilets, Ingwer-Zitronengras, Süßkartoffel mit Kurkuma, Kokos-Currysauce

Pot au feu de la Mer façon Petite Bouillabaisse et petits légumes tournés, sauce Aioli

Like a small Bouillabaisse, filets of fish cooked inside Fish soup and small vegetables, Garlic sauce

27.00 €

Kessel des Meeres (fish filet mit fishsuppe) und Gemüsen, knaublauch sauce

VIANDES – MEAT – FLEISCH

Dégustation d'Agneau de Provence : gâteau, cotelette aux herbes et brochette, courgette farcie

Tasting of lamb : chop, stew like a cake, and brochette and stuffed zucchini

28.00 €

Lammprobe : Kotelett mit krauter, fleisch als a kuchen, und Schaschlik mit zucchini gefüllt

Tranches de magret de canard roti au Cidre Brut et aux pommes, dés de panais

Slices of duck breast roasted with Brut Cider and apples, diced parsnips

24.00 €

Mit Brut Cider und Äpfeln gebratene Entenbrustscheiben, gewürfelte Pastinaken

Effilochée de Gardiane de Taureau au vin blanc et à la tomate séchée, purée au gingembre

Shredded Gardiane de Taureau with white wine and dried tomatoes, ginger puree

Geriebener Gardiane de Taureau mit Weißwein und getrockneten Tomaten, Ingwerpüree

28.00 €

FROMAGE - Trio de Fromages Affinés - Choice of cheese - Käse

LE DESSERT EST A CHOISIR EN DEBUT DE REPAS- dessert to be choice at the order

DESSERTS – DESSERT MENU - NACHTISCH

Soufflé au café et cœur d'agrumes, tartare d'oranges, kumquats confit vanille, sorbet agrumes

Coffee soufflé with citrus heart, orange tartare, vanilla candied kumquats, citrus sorbet

13.00 €

Kaffeesoufflé mit Zitrusherz, Orangentatar, mit Vanille kandierten Kumquats, Zitrusorbet

Pavlova aux Poires, Curd à la Poire sur une meringue, cacahuètes caramélisées, sorbet

Pear Pavlova, Pear Curd on a meringue, caramelized peanuts, sorbet

12.00 €

Birnen-Pavlova, Birnenquark auf Baiser, karamellierte Erdnüsse, Sorbet

Tendre gateau chocolat au cœur de caramel, ananas frais et séché, sorbet à l'ananas

Tender chocolate cake with caramel center, fresh and dried pineapple, pineapple sorbet

11.00 €

Zarter Schokoladenkuchen mit Karamellkern, frischer und getrockneter Ananas, Ananassorbet

Salade de Fruits accompagnée d'une boule de sorbet groseilles

Fruit Salad with ice cream - Fruchtsalat und Eis

10.00 €

Fruchtsalat mit einer Kugel Johannisbeer-Eis

Le Dessert du Jour

Dessert of the day

9.50 €

Nachtisch des Tages

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
WWW.AUBERGE-DE-TAVEL.COM



AUBERGE DE TAVEL
HÔTEL & RESTAURANT EN PROVENCE



Nous sommes ouverts tous les jours
de 12h15 à 13h30 et de 19h30 à 20h45.
Fermeture du restaurant le mercredi et le jeudi.

JUNIORS ET GASTRONOMES EN CULOTTES COURTES

Pour les enfants, futurs gastronomes...

Jusqu'à 12 ans



FORMULE 'JUNIOR'

Une boisson incluse : eau 33 cl ou coca cola 33cl ou jus de fruits 25cl au choix

Filet de volaille ou filet de dorade grillé et sa garniture

Une coupe de glace (1 boule vanille, 1 chocolat, 1 fraise)

26.00€ TTC

FORMULE 'PETITE FAIM'

Un filet de volaille

ou filet de dorade grillé accompagné de sa garniture

Une coupe de glace (1 boule vanille, 1 chocolat, 1 fraise)

17.00€ TTC



**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 CHANGE 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-

Saladette de spirée de girolles et shiitakes et gnocchis truffé

Assiette de Fromages en duo

Pelardon du Mas de Carles et Saint Marcellin

et confiture de courgettes

OU

Tarte façon Grand Mère aux Mirabelles



Menu 39.00€ (entrée + plat + fromage + dessert)

possibilité entrée+plat+fromage OU dessert = 34€

Tarifs Nets TTC



Prix nets TTC et service compris.

Net prices, VAT and service included.

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

WWW.AUBERGE-DE-TAVEL.COM



AUBERGE DE TAVEL
HÔTEL & RESTAURANT EN PROVENCE



Nous sommes ouverts tous les jours
de 12h15 à 13h30 et de 19h30 à 20h45.
Fermeture du restaurant le mercredi et le jeudi.

MENU DU JOUR

LE MENU COMPLET « SELECTION DU TERROIR DES LOGIS »: 32.00€

SERVI tous les jours, lundi, mardi, vendredi et samedi MIDI

Et lundi, mardi, vendredi, samedi et dimanche SOIR

Entrée + Plat + Dessert

THE COMPLETE MENU "SELECTION OF THE TERROIR DES LOGIS": €32.00

SERVED every day, Monday, Tuesday, Friday and Saturday NOON

And Monday, Tuesday, Friday, Saturday and Sunday EVENING

Starter + Main course + Dessert

DAS KOMPLETTE MENÜ „AUSWAHL DES TERROIR DES LOGIS“: 32,00 €

Wird jeden Tag montags, dienstags, freitags und samstags mittags serviert

Und Montag, Dienstag, Freitag, Samstag und Sonntag ABEND

Vorspeise + Hauptgericht + Dessert

Nous proposons également LE MIDI, du lundi au samedi

NOTRE FORMULE DEJEUNER : 25.00€

SERVIE UNIQUEMENT du lundi au samedi MIDI Dans ce Menu du Terroir

Entrée + Plat / OU / Plat + Dessert

NOTRE FORMULE VOIE ROMAINE 22.00€

Servi le midi du Lundi au Samedi

Le plat principal au choix dans ce menu du Terroir et un verre de vin 10cl

Exemple de Menu

Entrées

**Gratin de caillette provençale aux herbes
et pommes de terre, saladette aux légumes**

herbs paté & potatoes custard, smal salad with vegetables

OU

**Salade comme une Niçoise aux œufs de caille
tomates, oignons, thon, anchois, haricots verts**

Salad Of Nice, quails eggs, tomatoes, onions, thuna, anchovy

Plats

**Aile de Raie à la grenobloise
pommes vapeur**

Filets of rockfish & johndoryfish, nuts oils, pumpkin soup

OU

**Araignée de Porc, sauce moutarde
shitaké et carottes rouges**

Pork piece roasted, mustard sauce, mushrooms & red carrots

Desserts

Notre Douceur du Jour

Home Made day pastrie

OU

Des glaces et des Sorbets

Caramel , Noix de coco, orange sanguine

Plate of ice cream and sorbets

caramel with nuts, coco nuts, red orange

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

WWW.AUBERGE-DE-TAVEL.COM



AUBERGE DE TAVEL
HOTEL & RESTAURANT EN PROVENCE



Nous sommes ouverts tous les jours
de 12h15 à 13h30 et de 19h30 à 20h45.
Fermeture du restaurant le mercredi et le jeudi.



MENU DU 24 DECEMBRE 2023 DINER
MENU DU 25 DECEMBRE 2023 DEJEUNER
MENU DU 1^{ER} JANVIER 2024 DEJEUNER

Cocktail au Champagne et ses Feuilletés

Mise en Bouche

**Terrine de Foie gras marbré de chocolat noir
gelée de passion et carottes, confit de coings du jardin**

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

Pause Granité

**Suprême de Chapon farci
Dés de Cèpes et pommes grenailles rôties
Crème de Cèpes**

Fromages

Gourmandises de Noël

Treize desserts

80 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 65 euros par pers incluant le cocktail au champagne



Dîner aux chandelles avec animation musicale
31 Décembre 2023

Mise en Bouche

*

*En salade fraîche et légère
Exotique de Homard*

*

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

*

*Velouté de Pommes de terre Truffé
Saint Pierre 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

**

128 euros par personne
Menu avec cocktail champagne inclus

