

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 » 47.00 €

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

### « Formule Tradition » 52.00 €

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

### « Formule Menu Gourmandise » 71.00 €

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

**Terrine Printanière au Foie Gras de canard au naturel et légumes, chutney d'oignons jaunes** 19.90

Spring terrine with natural duck Foie Gras and vegetables, yellow onion chutney  
Frühlingsterrine mit natürlicher Entenstopfleber und Gemüse, Chutney mit gelben Zwiebeln

**Tartare de saumon mariné aux lentilles vertes du Puy, Gambas grillée, vinaigrette a l'orange** 17.00

Marinated salmon tartare with Puy green lentils, grilled king prawns, orange vinaigrette  
Mariniertes Lachstatar mit grünen Puy-Linsen, gegrillten Riesengarnelen, Orangen-Vinaigrette

**Velouté de Navets aux Noisettes et huile de Truffes, parmesan , magret fumé, mousse foie gras** 15.00

Velouté of turnips with hazelnuts and truffle oil, parmesan, smoked duck breast, foie gras mousse  
Velouté von Rüben mit Haselnüssen und Trüffelöl, Parmesan, geräucherte Entenbrust, Gänselebermousse

**Bouchées de champignons aux escargots petits gris, roquette, coulis de tomates épicé** 16.50

Mushroom bites with small gray snails, arugula, spicy tomato coulis  
Pilzhäppchen mit kleinen grauen Schnecken, Rucola, pikanter Tomatencoulis

## POISSONS – FISH – FISCH

**Millefeuille de Filets de maquereaux poelés, caviar d'aubergines, sauce vierge** 23.00

Millefeuille of pan-fried mackerel fillets, eggplant caviar, virgin sauce  
Millefeuille von gebratenen Makrelenfilets, Auberginenkaviar, native Sauce

**Tronçon de lotte rotie au safran de Tavel, beurre blanc coquillages, endive braisée** 26.50

Piece of monkfish roasted with Tavel saffron, white shellfish butter, braised endive  
Gebratenes Seeteufelstück mit Tavel-Safran, weißer Schalentierbutter, geschmortem Endivienalat

**Pot au feu de la Mer façon Petite Bouillabaisse et petits légumes tournés** 27.00

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** 28.00

Tasting of lamb : chop, stew like a cake, and brochette and vegetables  
Lammprobe : Kotelett mit krauter, fleisch als a kuchen, und Schaschlik mit gemüsen

**Tranches de magret de canard roti à la creme de cassis, betteraves et poelées de shitakés** 24.00

Slices of duck breast roasted with creme de cassis, beets and fried shiitake mushrooms  
Gebratene Entenbrustscheiben mit Crème de Cassis, Rüben und gebratenen Shiitake-Pilzen

**Filet de Veau - origine France - rôti, pressé de pommes de terre, artichauts, condiment capres citron** 28.00

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

<b>FROMAGES AFFINES</b> - Choice of cheese - Käse	10.00
<b>DESSERTS – DESSERT MENU - NACHTISCH</b> A CHOISIR EN DEBUT DE REPAS	
<b>Soufflé à la Passion, Tartare d'ananas au citron vert, sorbet citron</b> Passion fruit soufflé, pineapple tartare with lime, lemon sorbet Passionsfruchtsoufflé, Ananastatar mit Limette, Zitronensorbet	13.00
<b>Pavlova aux agrumes et ganache chocolat blanc, gel d'agrumes, sorbet clémentine de Corse</b> Citrus pavlova and white chocolate ganache, citrus gel, Corsican clementine sorbet Zitrus-Pavlova und Ganache aus weißer Schokolade, Zitrus-Gel, korsisches Clementinen-Sorbet	11.50
<b>Tendre gateau chocolat au cœur de caramel, pomme confite comme une tatin, sorbet pomme</b> Tender chocolate cake with caramel heart, candied apple like a tatin, apple sorbet Zarter Schokoladenkuchen mit Karamellherz, kandierter Apfel wie Tatin, Apfelsorbet	11.00
<b>le Tout Coco : entremet coco et caramel de bananes, chantilly coco, glace coco</b> Tout Coco: coconut dessert and banana caramel, coconut whipped cream, coconut ice cream Tout Coco: Kokos-Dessert und Bananen-Karamell, Kokos-Schlagsahne, Kokos-Eis	12.50
<b>Salade de Fruits accompagnée d'une boule de glace</b> Fruit Salad with ice cream - Fruchtsalat und Eis	10.00



**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 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



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 31.50 €

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 **25.00 €**

**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 : **22.00€**



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 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

**26.00€ TTC**

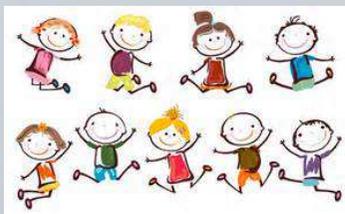
**'PETITE FAIM'**

Un filet de viande

ou de poisson grillé accompagné de sa garniture

Une coupe de glace

**17.00€ 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  
et Boulangerie GAYRAUD - Tavel

Pelardon et légumes bio : association du Mas de Carles a Villeneuve les Avignon

Huile d'olive Bio, Bois pour la cheminée - 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

Viande Française : Alazard et Roux - Tarascon

Cedric Cesar - jus de fruits artisanaux - fruits - légumes - PUJAUT

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.