

# MENU DU JOUR

## Entrées

**Charlotte d'Avocat et crevette  
sauce soja**

*Mashed avocado and prawns, soja sauce*

OU

**Velouté de Butternut  
aux cerneaux de noix**

*Butternut pumpkin soup, pieces of nuts*

## Plats

**Loup en portefeuille à la mousse de saumon  
sauce homard et petits légumes**

*seabass stuffed with salmon mousse, lobster sauce, vegetables*

OU

**Filet Mignon de Porc du Pays de Crau  
ravioles à la truffe blanche, sauce romarin**

*filet of pork roasted, White truffles pasta, rosmery sauce*

## 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*



AUBERGE DE TAVEL  
HOTEL & RESTAURANT EN PROVENCE

mes  
Sélections  
du Terroir



**PROPOSITION SPECIALE  
avec ce menu**

**FORFAIT BOISSON SANS ALCOOL**

1/2 BLE de Badoit ou d'Evian + 1 café  
pour 57euros

1 BLE de Badoit ou d'Evian + 2 cafés  
Pour 12 euros

**CE MENU COMPLET « SELECTION DU TERROIR DES LOGIS »: 31.50€**

**SERVI tous les jours, du lundi au SAMEDI inclus—le dimanche menu spécial**

**Entrée + Plat + Dessert**

**Full menu, first course+main course+dessert, served all day from Monday to saturday**

**NOTRE FORMULE DEJEUNER : 25.00€ - NON VALABLE LE SOIR**

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

**Entrée + Plat / OU / Plat + Dessert**

**Served ONLY FOR LUNCH (midday), from Monday to Saturday—NOT available for dinner.**

**First course + main course or main course+dessert**

**NOTRE FORMULE VOIE ROMAINE 22€**

**Servi le midi du Lundi au Samedi**

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

*Prix net TTC service compris*

*Tous nos plats sont faits maison  
Sauf les glaces qui proviennent d'un glacier artisanal*