

ROUTE ROMAINE - 30126 TAVEL
TEL. +33 (0)4 68 50 03 41
FAX +33 (0)4 68 50 24 44
INFO@AUBERGE-DE-TAVEL.COM
WWW.AUBERGE-DE-TAVEL.COM



AUBERGE DE TAVEL
HOTEL & RESTAURANT EN PROVENCE

**Logis
HOTELS**
DEPUIS 1948

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

**Logis
HOTELS**
DEPUIS 1948

COMPOSEZ VOTRE FORMULE

à choisir dans les plats de notre carte
to choose from the dishes on our menu
zur Auswahl aus den Gerichten unserer Speisekarte

TAVEL : 45.00€

*1 entrée + 1 plat principal (poisson ou viande) + Fromage
OU Dessert*

TAVEL : 1 starter + 1 main course (fish or meat + Cheese OR dessert

VORSPIEL: 1 Vorspeise + 1 Hauptgericht (Fisch oder Fleisch + Käse ODER Dessert

TRADITION : 54.00€

*1 entrée + 1 plat principal (poisson ou viande) + Fromage
ET Dessert*

TRADITION: 1 starter + 1 main course (fish or meat) + Cheese + Dessert

TRADITION: 1 Vorspeise + 1 Hauptgericht (Fisch oder Fleisch) + Käse + Dessert

NOTRE CARTE

ENTREES – FIRST COURSE – VORSPEISE

Velouté de celeri aux deux pommes, gauffre au lard et huile de chorizo, Gambas poêlée 15.50 €

Celery soup with apples and potatoes, waffle with bacon and chorizo oil, Roasted Gambas

Selleriesuppe mit apfle und kartoffeln, Waffel mit Speck und Chorizoöl, Gerostet Gamba

Cassolette d'escargots en crumble de parmesan et creme d'ail persillee, saladette aux noix 17.00 €

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

Schneckenauflauf mit Parmesanstreusel und Petersilien-Knoblauch-Creme, Walnussalat

Vegetal : Gnocchis de Patates Douces, sauce à l'ail, à l'échalotes et au Thym de Provence 9.90 €

Vegetable Dish: Sweet Potato Gnocchi, garlic, shallot and Provence Thyme sauce

Gemüsegericht: Süßkartoffelgnocchi, Knoblauch, Schalotte und Provence-Thymiansauce

POISSONS – FISH – FISCH

Dos de cabillaud au beurre de noisettes et coriandre, endives braisées 27.00 €

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 25.00 €

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

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

VIANDES – MEAT – FLEISCH

Tranches de magret de canard roti au Cidre Brut et aux pommes, dés de panais 24.00 €

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

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 28.00 €

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

Geriebener Gardiane de Taureau mit Weißwein und getrockneten Tomaten, Ingwerpüree

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
HOTEL & RESTAURANT EN PROVENCE

Logis
HOTELS
DEPUIS 1948

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

FROMAGE - Trio de Fromages Affinés - Choice of cheese - Käse 10.00 €

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

DESSERTS – DESSERT MENU - NACHTISCH

Pavlova (meringue) à la mandarine, ganache vanille, pop corn caramélisé, sorbet agrumes

Mandarin pavlova (meringue), vanilla ganache, caramelized popcorn, citrus sorbet 12.00 €

Mandarinen-Pavlova (Baiser), Vanille-Ganache, karamellisiertes Popcorn, Zitrusorbet

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 de saison, juste coupés, sorbet groseilles

Seasonal fruit salad, just cut, redcurrant sorbet 10.00 €

Obstsalat der Saison, frisch geschnitten, Johannisbeersorbet

Le Dessert du Jour

Dessert of the day 9.50 €

Nachtisch des Tages

Les producteurs et artisans locaux sont importants pour nous

TOUTE NOTRE VIANDE ET VOLAILLE EST FRANCAISE

[Vous trouverez certains de leurs produits en fonction de nos cartes et des arrivages, tels que :](#)

Pain : boulangerie Fournil d'Antoine - Rochefort du Gard et Boulangerie Gayraud Tavel

Pélarçons et légumes bio : association du Mas de Carles à Villeneuve les Avignon

Huile d'Olive Bio : association du Mas de Carles à Villeneuve les Avignon

La Confiture de Courgette est faite maison

Les autres confitures sont préparées par Laure Dubois, mas de la Loyane, Rochefort du Gard

Viande Francaise - Alazard et Roux - Tarascon

Poissons : Elite Marée - Romain - Montfavet et la Criée du Grau du Roi

Charcuterie - Au Charolais - Villeneuve les Avignon

Cedric Cesard - jus de fruits artisanaux - fruits - légumes - 30 PUJAUT