

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



PROPOSITION DE MENUS

Nous vous remercions de bien vouloir choisir parmi ces propositions

UNE ENTREE, UN PLAT, UN DESSERT identique pour TOUS les convives de la table

Notre Apéritif Maison au vin rosé et ses Feuilletés

Mise en Bouche

Les ballottines de rougets

Au fumet de langoustines

OU

Les Gnocchis de Patates Douces

Aux parfums de Provence, ail, oignons et thym

velouté à la patate douce

Ou

Salade d'Artichauts au Jambon de Bayonne, pignons, Thym et crème glacée mascarpone

Millefeuille de maquereau au caviar d'aubergines

Sauce vierge

OU

Blanquette de la Mer au Safran de Tavel

Au riz sauvage de Camargue

OU

Effilochée de Gardiane de taureau de Camargue au vin blanc et à la tomate séchée

Sur son palet de purée de pommes de terre au gingembre

OU

Gâteau d'agneau aux aubergines confites

Polenta, quenelle de ratatouille, jus de viande

Fromage : Demi Saint Marcelin et sa confiture de courgette

La verrine gourmande à la crème de Marron Faugier

Et brownie chocolat

OU

La Pavlova aux fruits du Moment,

(meringue, chantilly, fruits et sorbet)

OU

Le Gâteau pour l'OCCASION (baptême, anniversaire..ect)

Parfum à choisir : soit tout chocolat, soit tout fruits, soit mélange fruits et chocolat)

Vins : 1/4l par personne, au choix, blanc, ou rouge en Cotes du Rhône

Possibilité de vin de Tavel, suppt de 3euros par personne

Notre offre :

Menu apéritif + entrée+plat+dessert+ vins+cafés : 46 euros TTC

Menu apéritif + entrée + plat + fromage+dessert+vins+cafés: 51 euros TTC

Enfants de moins de 12 ans : 25€ avec 1 boisson non alcoolisée, menu entrée+plat+moelleux chocolat

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



AUTRES INFORMATIONS :

BOISSONS :

Il n'est pas possible d'apporter vos bouteilles de vins ou autres alcools.

CHAMPAGNE : possibilité sur place de bouteilles au prix de 53€.

Vous pouvez, si vous le préférez, emmener votre champagne (bouteilles de 75cl)- un droit de bouchon de 11 euros

Sera facturé par bouteille. Autre contenance . nous consulter.

Si votre champagne est servi en apéritif, supplément à prévoir de 3euros

INSTALLATION :

En fonction du nombre de convives, nous vous installerons soit dans notre salle privative pouvant accueillir un maximum de 22 personnes, soit dans la salle de restaurant qui est climatisée. Dans cette dernière, en fonction du nombre de personnes réservées, il est possible que vous ne soyez pas seuls dans la salle.

TABLES : une seule table est installée dans la salle privative. Des tables ovales pouvant accueillir un maximum de 10 personnes sont installées dans la salle de restaurant .

Nous imprimons les menus que nous installons sur vos tables.

Nous ne pouvons pas accueillir de groupe sur notre terrasse. La configuration de la terrasse ne le permettant pas.

A noter : l'accès à la piscine est exclusivement réservée à la clientèle de l'hôtel.

FACTURATION :

Le nombre de convives annoncés 3 jours avant la date de la manifestation sera pris en considération pour établir la facturation. En effet, 3 jours avant nos commandes sont passées, et nous aurons sans doute même commencé à travailler sur la préparation du menu. Les plats proposés n'étant pas à notre carte, nous ne pourrions pas les « revendre ».

Un acompte représentant 30% du montant total est demandé pour confirmation définitive de la réservation.

Le solde devra être réglé sur place le jour de la manifestation.

Merci de noter que nous n'acceptons pas les règlements différés après consommations.

HORAIRES:

ARRIVEES possibles : à partir de 12h30 pour le déjeuner (midi) et de 19h30 pour le dîner le soir

Nous ne pourrions pas vous accueillir avant cet horaire.

Passage à table : avant 13h30 pour le déjeuner (midi) et avant 21h00 pour le dîner (soir)

FIN DE REPAS :

Notre restaurant étant ouvert midi et soir, afin de nous permettre de préparer le service du soir, nous demanderons à notre aimable clientèle de quitter la salle au maximum avant 17H00 pour le repas de midi

Pour le soir, l'heure maximum autorisée est fixée à 0H30. Au-delà de cet horaire, une dérogation devra être demandée en mairie.

Un supplément sera facturé par heure dérogée . merci de noter que la mairie n'accepte pas après 1h30.

Par respect pour notre personnel, et afin de respecter les obligations légales en matière de temps de travail autorisé, nous ne pourrions pas accorder de faire des pauses pendant le temps du repas/service du repas. Si vous avez prévu de faire des animations, elles ne pourront se faire qu'une fois le repas terminé.