

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 VALABLE A PARTIR DE 15 PERSONNES ADULTES

Nous vous remercions de bien vouloir choisir parmi ces propositions

**UNE ENTREE, UN PLAT, UN DESSERT identique pour TOUS les convives de la table  
( plusieurs plats différents, meme si choisi avant ne pourront pas etre acceptés)**

Notre Apéritif Maison au vin rosé et ses Feuilletés

Mise en Bouche

\*\*\*\*\*

Ballottines de rougets  
Au fumet de langoustines  
OU

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 à la Cubaine, façon Street Food dans un Tacos  
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 : 51.00 euros TTC

Menu apéritif + entrée + plat + fromage+dessert+vins+cafés: 59 .00 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 58€.

Vous pouvez, si vous le préférez, emmener votre champagne ( bouteilles de 75cl)- un droit de bouchon de 12 euros  
Sera facturé par bouteille. Autre contenance . nous consulter.

Si votre champagne est servi en apéritif, supplément a 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 SERA 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 diner 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 diner (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.