AUBERGE DE TAVEL
HÔTEL & RESTAURANT EN PROVENCE

MENU DU 24 DECEMBRE 2026 DINER
MENU DU 25 DECEMBRE 2026 DEJEUNER
MENU DU 1ER JANVIER 2027 DEJEUNER

Cocktail au Champagne et ses Feuilletés

Mise en Bouche
***
Terrine de Foie gras de canard aux deux Poivres
et au Champagne
***
Duo de Noix de Saint Jacques et Dés de lotte
Flan de Poireaux, beurre blanc au Safran
***
Pause Granité
***
Suprême de Chapon, sa Farce aux abricots secs et pistaches
pommes fondantes et jus de volaille
***
Fromages
***
Gourmandises de Noël
***
Treize desserts
***

80 euros par personne incluant le cocktail au champagne

Possibilité de composer un menu plus léger :
mise en bouche, entrée, poisson OU viande, fromage et dessert
à 65 euros par pers incluant le cocktail au champagne

AUBERGE DE TAVEL
HÔTEL & RESTAURANT EN PROVENCE

Dîner aux chandelles avec animation musicale
31 Décembre 2026

Mise en Bouche
*
Millefeuille de Saint Jacques à l'avocat
et au gingembre
*
Ravioles de Foie Gras , bouillon aux Morilles et dés de céleri
*
Demi Queue de Langouste rôtie
au beurre safrané et citron
*
Pause granité
*
Pavé de Cerf Poêlé,
Sauce au vin rouge, cassis et poivre du Sichuan
Velouté de pommes de terre aux truffes
*
Fromages
*
Saveurs Sucrées de l'An Neuf
**

130 euros par personne
Menu avec cocktail champagne inclus