

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, rosemary 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*