



Restaurant La Mère Germaine

Par le passé, quand Germaine Vion pose ses casseroles à Châteauneuf-du-Pape,
nous sommes en 1922.

Après de longues années passées dans les cuisines
de la Présidence de la République, elle donne un nouveau visage à sa
carrière en achetant l'Hôtel Bellevue, créé au tout début du siècle.

Sa forte personnalité, son talent aux fourneaux et ses relations parisiennes
vont vite faire de cette maison une étape incontournable sur la route de la
Provence.

En 2019, Isabelle Strasser, passionnée de vin et
de gastronomie, a entrepris l'entière rénovation de l'établissement
tout en conservant l'âme de cette institution.

Aujourd'hui l'équipe de la Mère Germaine est très heureuse de vous accueillir
dans notre Maison qui fête cette année son centenaire.

Menu du Château

*En 4 séquences à 70€
Servi uniquement au déjeuner*

L'Apéro



Aïoli moderne, Murex



Maquereau, poireau fumé, cresson, ail des ours



Agneau de la Crau, oignon des Cévennes, anchois, olive



Chocolat grand cru Millot, cacahuète, anis vert



Douceurs

Pour le confort de votre table, le menu est servi pour l'ensemble des convives.

N'hésitez pas à porter à notre connaissance toute allergie ou intolérance alimentaire.

Prix nets en euros et service compris.



Menu des Papes

En 5 séquences à 96€

L'Apéro

•

Aïoli moderne, Murex

•

Asperge verte de Provence, pistache, sauge

•

Maquereau, poireau fumé, cresson, ail des ours

•

Rouget, fenouil, orange sanguine, safran, rouïo

ou

Agneau de la Crau, oignon des Cévennes, anchois, olive

•

Chocolat grand cru Millot, cacahuète, anis vert

ou

Agrumes, miel du Luberon, huile d'olive

•

Douceurs

Pour le confort de votre table, le menu est servi pour l'ensemble des convives.

N'hésitez pas à porter à notre connaissance toute allergie ou intolérance alimentaire.

Prix nets en euros et service compris.



Menu des Papes

En 7 séquences à 130€

L'Apéro

•

Aïoli moderne, Murex

•

Asperge verte de Provence, pistache, sauge

•

Maquereau, poireau fumé, cresson, ail des ours

•

Rouget, fenouil, orange sanguine, safran, rouïo

•

Agneau de la Crau, oignon des Cévennes, anchois, olive

•

Chocolat grand cru Millot, cacahuète, anis vert

•

Agrumes, miel du Luberon, huile d'olive

•

Douceurs

Pour le confort de votre table, le menu est servi pour l'ensemble des convives.

N'hésitez pas à porter à notre connaissance toute allergie ou intolérance alimentaire.

Prix nets en euros et service compris



À la Carte

Aïoli moderne, Murex

22€

Asperges vertes de Provence, pistache, sauge

26€



Maquereau, poireau fumé, cresson, ail des ours

24€

Rouget, fenouil, orange sanguine, safran, rouïo

42€

Agneau de la Crau, oignon des Cévennes, anchois, olives

44€



À la Carte

Chocolat grand cru Millot, cacahuète, anis vert

18€

Agrumes, miel du Luberon, huile d'olive

18€



Notre Sélection de Fromages affinés

16€

