



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.

Les Agapes des Papes

En 5 séquences à 118 €

•
Marbré de poisson bleu, tranche dorée et pistou

•
Tartare d'encornet, aïoli et extraction de fenouil à l'huile de tabac de romarin

•
Daurade Royale de Mathieu Chapelle , Aïgo boullido et farci de courgette aux petit gris

•
Selle d'agneau de Sisteron fumé au Cade, petit filet à la braïse et gratin de blette

•
Tarte soufflée au chocolat Aragoni et sauge, glace au lait Ribot

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.



Potager des Papes

En 5 séquences à 98 €

•
Tomate fripée, olive de Nyons confite à la Vanille et glace à la tomme des Aravis

•
Lichettes de fenouil brûlés, lait de citron et fleur sauvage, granité de concombre

•
Gnocchi à la Nissarde, tapenade d'olive noire et fleur de thym

•
Aubergine en portefeuille, Ossau-Iraty et câpres

•
Crème brûlée à la lavande, opaline de praline rose, sorbet pêche, amaretto et tonka

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 dégustation

En 3 séquences à 55 €

A l'impro du Chef ...

(Uniquement pour le déjeuner, du Mercredi au Vendredi inclus)

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.



En Plus...

26,00€ pour une séquence ajoutée



La Sélection de notre Affineur Mercy : 18,00€

Confiture maison



- ~ 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.

