

<



## 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 €*

Les huîtres de Camargue en deux vagues :

- Le Cromesquis à la "Villeroi "

- Huître tiède à la rémoulade d'algues et de truffes, bouillon de pommes de terre :

32,00€



Le poireau crayon glacé au vin jaune du Jura, miroir de Comté et poitrine de cochon

confite : 26,00€



Tielle Sétoise de poulpe blanc, émulsion aux algues et chou kale : 32,00€



Le Chevreuil de Sologne rôti à la réglisse, terre-mille de topinambours, poivrade aux

5 poivres : 44,00€



Olives de Nyons confites à la vanille et en sabayon, crème au citron, sablé de sarrasin,

sorbet au lait battu : 16,00€

*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.*



# Le Potager des Papes

*En 5 Séquences à 98€*

Les Cèpes de pays Imprégnés et Crus, tomate à la cannelle et émulsion à l'œuf mollet :

26,00€



Le poireau crayon de Bruno Cayron, miroir de Comté au vin jaune du Jura : 26,00€



Les Origamis de blettes et tomme de brebis, bouillon léger du potager et houmous d'amandes: 28,00€



Risotto de petit épeautre à la courge, potiron et orange, béarnaise de champignons :

36,00€



Cappuccino cèpes /caramel /café, terreau végétal et cristalline : 16,00€

*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 65 €*

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...

La Sélection de notre affineur à Nîmes « Vincent Vergne »  
(Meilleur Ouvrier de France 2019)

- Gustative en 3 étapes : 14,00€

- Gourmet en 6 étapes : 22,00€

*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.*

