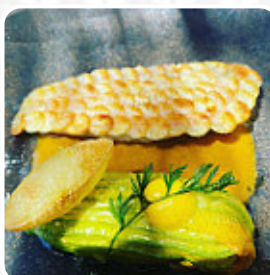
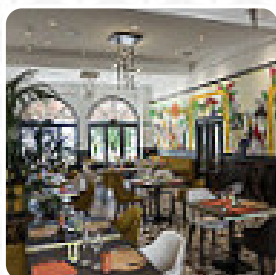




Menu La Mère Germaine

<https://lacarte.menu>

3 rue de Commandant Lemaitre, Châteauneuf-du-Pape, France, Châteauneuf-du-Pape
+33490227834,+33186995715,+33890719759 - <https://www.lameregermaine.com/>



Le menu du La Mère Germaine de **Châteauneuf-du-Pape** propose environ **43** différents plats et boissons. En moyenne tu paies pour un plat/boisson environ 36 €. Lorsque Germaine Vion a posé ses casseroles à Châteauneuf-du-Pape, c'était le début d'une nouvelle ère. Après avoir passé de longues années dans les cuisines de la présidence de la République, elle a donné un nouveau souffle à sa carrière en rachetant l'hôtel Bellevue, créé au début du siècle. Sa personnalité forte, son talent culinaire et ses relations parisiennes ont rapidement fait de cette maison une étape incontournable sur la route de la Provence. De Mistinguett à Jean Gabin, de Fernandel à Gaby Morlay, une foule d'hôtes prestigieux ont honoré ce lieu de leur présence. La maison a rapidement changé de nom pour devenir celle de la cuisinière d'exception, La Mère Germaine. Aujourd'hui, Isabelle Strasser, la nouvelle propriétaire passionnée de vin et de gastronomie, a entrepris la rénovation complète du restaurant et de l'hôtel, tout en préservant l'âme de cette institution.

Menu La Mère Germaine



Salades

SALADE DE SAUMON

Boissons Non Alcoolisées

EAU

Végétarien

CHOU-FLEUR

Gnocchi

GNOCCHIS

Fruits De Mer

POULPE ET ORZO

Boissons

VERRE DE VIN

Riz

RISOTTO

Dessert

COOKIES

Table D'hôte

DESSERT AU CHOIX

18 €

Entrée

SEICHE DE NOS CÔTES, LES POUSSSES GOÛTEUSES DU JARDIN, CONDIMENT VIF ET MAYONNAISE LÉGÈRE AUX PERSILS, JUS D'ARÊTES ACIDULÉ AU VERJUS

Third Course

LA CERISE DU PAYS : EN TARTARE, POÊLÉE, EN CRÉMEUX ET EN SORBET PARFUM DE KUMBAWA

Fourth Course

PROVENCE LAMB AND CELERY MEZZA LUNA

Fifth Course

THE VANILLA AND PROVENCE FRAGRANCES

Dessert Au Choix

VOYAGE ENTRE LA PROVENCE ET LES ÎLES AUTOUR DES AGRUMES DU PAYS ET DE NOS HERBES AROMATIQUES

Berlingot De Betterave Chiogga Rouge Et Jaune

POINTES D'ASPERGES À L'HUILE D'OLIVE DE COYEUX, MENTHE ORANGE, OEUF DE TRUITE IODÉ.

Coquillages & Crustacées De Méditerranée

HOUMOUS AÉRÉ RAFRAICHI AU SAKÉ ET AGRUMES

L'agneau De La Crau

L'ÉPAULE DE 7 HEURES MISE SOUS PRESSE, LA SELLE MARINÉE ET CUITE ROSÉE À LA SARRIETTE, AU MIEL DE LAVANDE ET VINAIGRE DE FRAMBOISE. CHOUX-FLEURS COLORÉS, JUS D'AGNEAU PERLÉ AU GRAS DE CUISSON

Menu La Mère Germaine



Voyage Entre La Provence Et Les Îles

AUTOUR DES AGRUMES DU PAYS ET DE NOS HERBES AROMATIQUES

Turbot Cuit À L'ail Rose Et Au Romarin Au Choix

CONDIMENT PÊCHE, VERVEINE, COURGETTE VIOLON, FLEUR DE COURGETTE CROQUANTE. JUS DE TÊTE À MANGER CREVETTE ET VERVEINE.

Dessert Au Choix Monochrome Blanc Au Coeur Rouge

SORBET AUX FRAISES CUITES AU ROUGE DES PAPES

Boissons Chaudes

CAFÉ IRLANDAIS

CAFÉ

Second Course

JOUE DE BŒUF AU VIN ROUGE DE NOS VIGNES, AUBERGINE FONDANTE GRILLÉE DU POTAGER, MARJOLAINE, SAUCE AU CHÂTEAUNEUF DU PAPE

POISSON EN RETOUR DE CRIÉE, CONFIT À L'HUILE D'OLIVE IGP ET AUX ALGUES LA CAROTTE CUIE DANS SON JUS, EN CRÈME ACIDULÉE ET EN COPEAUX SAUCE AU FUMET RÉDUIT TRANCHÉ À L'HUILE DE CORIANDRE

Catégorie De Restaurant

DESSERT

FRANÇAIS

À La Carte

BERLINGOT DE BETTERAVE
CHIOGGA ROUGE ET JAUNE 28 €

TURBOT CUIT À L'AIL ROSE ET AU ROMARIN 44 €

CAROTTES PRIMEURS 38 €

L'AGNEAU DE LA CRAU 48 €

COQUILLAGES CRUSTACÉES DE MÉDITERRANÉE 38 €

Ingrédients Utilisés

CREVETTE

ŒUF

CREVETTES

CANARD

COQUILLES SAINT-JACQUES

FROMAGE

Ces Types De Plats Sont Servis



POISSON

DESSERTS

AGNEAU

SALADE

AMUSE BOUCHES

GLACE

Menu La Mère Germaine



La Mère Germaine

3 rue de Commandant Lemaitre,
Chateauneuf-du-Pape, France,
Châteauneuf-du-Pape

Heures d'ouverture:

Mercredi 12:00-13:15

Jeudi 12:00-13:15

Vendredi 12:00-13:15

Samedi 12:00-13:15

Dimanche 12:00-13:15

Fait avec [Carte](#)

