

Auberge de Carcarille à Gordes

Entre tradition et modernité.

Reportage et photos : Philippe GARCIA



C'est au pied de Gordes en direction de Joucas que je vous emmène cette semaine. L'Auberge de Carcarille est un hôtel dont la table est fameuse et ... abordable !

Cette maison créée il y a plus de trente ans, n'a cessé d'évoluer depuis. Elle est désormais gérée par les deux frères Christophe et Dominique RAMBAUD.

La salle de restauration très claire, est classique et élégante. A l'image du service et de l'accueil professionnels et pas snobs.

Photographie ci-contre :

Saucisson de canard au foie gras maison, petite salade de mesclun.

© Ph. GARCIA / RF

Photo ci-contre :

Carré d'agneau aux herbes de Provence, ail en chemise de pommes au jus.

Desserts ci-dessous :

Crème brûlée anis pain d'épices.

Fondant au chocolat.



© Ph. GARCIA / RF



© Ph. GARCIA / RF

La cuisine de Christophe RAMBAUD est une belle cuisine qui allie avec talent, tradition et modernité. A l'image de l'établissement.

Le premier menu, servi en permanence, vous permettra de goûter la cuisine gastronomique de l'établissement. 19,50€, hors boissons. Pourquoi manger moins bon ailleurs et moins beau ?

PG

3 menus :

Découverte : 19.50€

Menu terroir des Logis 32€

Menu gourmand : 46€

AUBERGE DE CARCARILLE

84220 Gordes

04 90 72 02 63

[Découvrez le site internet, qui va évoluer d'ici quelques jours.](#)