



Exposition
Timothy Hennessy



WiFi login : mirande password : 2020



Les cartes
des restaurants

Semaine 38 – 2020 (du mardi au samedi inclus)

LES PLAT A LA CARTE

Entrées

Carpaccio de figes, mousse de chèvre et vinaigrette aux framboises fraîches	8 €
Tarte tatin aux tomates cerises, basilic, citron	8 €

Plats

Filet mignon de cochon fermier fumé aux herbes de Provence, prunes caramélisées	22 €
Poisson de petite pêche du Grau-du-Roi, rhubarbe, citron confit/ basilic/ pamplemousse ..	18 €
Option végétarienne : bâtonnets de panisse, tartines à l'ail	16 €

Desserts

Fromage de chèvre frais du Mas de Carles	8 €
Poire Williams rouge, financier, miel de lavande, huile d'olive	8 €
Vacherin à la figue	8 €

LES PLATS DU JOUR

Mardi 15 septembre

Poisson de pêche du jour, basilic, pommes de terre au four

Mercredi 16 septembre

Échine de cochon du Ventoux, miel et romarin, ratatouille

Jeudi 17 septembre

Linguines Alle vongole servies à la poêle

Vendredi 18 septembre

Tranche épaisse de faux filet bio fumé et rôti au four à bois, patates douces rôties

Formule déjeuner : entrée / plat du jour / dessert 28 €

Vin de la semaine : Domaine du Grand Jacquet (Mazan)	verre 15 cl	4 €
Vin de Pays Méditerranée (rouge), IGP Vaucluse (blanc et rosé)	pichet 50 cl	8 €
Kombucha au cbd	la bouteille de 65cl	8 €

Samedi 19 septembre

Cours de cuisine en matinée avec le chef Pascal barnouin à partir de 9h30

Programme en ligne : <https://www.la-mirande.fr/cookingschool/fr/>

MIRande GarAGE

Tous nos plats sont réalisés en fonction du marché. Les produits sont susceptibles de changer en fonction des approvisionnements.

La grande majorité des produits utilisés pour la cuisine du MIRAGE proviennent de l'agriculture biologique. Les légumes sont issus de 4 fermes qui se situent à moins de 5km de La Mirande :

La salade, le mesclun et les fleurs proviennent des *Jardins d'ici et maintenant*, situés dans la plaine de l'abbaye à Villeneuve-lès-Avignon.

Le poulet, les fromages de chèvre, les courgettes, les aubergines, les concombres, les pommes de terre, proviennent du *Mas de Carles* à Villeneuve-lès-Avignon.

Le melon, les poires, les fraises, les herbes, les tomates cerises, les haricots verts proviennent de la *Ferme du Bourgas* à Les Angles.

Les tomates de variété ancienne, les patates douces, les carottes fanes, proviennent des *Paniers d'Etienne* à Villeneuve-lès-Avignon.

Notre bœuf est bio paysan, de la *Ferme BdelPuech* dans l'Aveyron ou bœuf bio de l'Isère. Le canard bio provient d'un élevage dans l'ouest.

Notre poisson est du poisson sauvage, distribué par un mareyeur Avignonnais.

Les vins sont issus de raisins cultivés en agriculture biodynamique à Mazan : *Domaine du Grand Jacquet*, près de Carpentras (84)
Une carte courte de vins locaux et bios à la bouteille vous sera aussi proposée.

LA MIRANDE, 5 rue Taulignan, 84000 Avignon tel 04 90 14 20 20