



LA MIRANDE

Dégustez chez vous les plats de notre chef
Florent Pietravalle

A U M E N U

Juillet 2020

Les entrées

(15,00 €)

Œuf de poule à la florentine

ou

Carpaccio de thon et betterave

ou

Tomates anciennes d'Alphonse, chèvre du Mas de Carles (végétarien)

Les plats

(20,00 €)

Pieds et paquets, recette de ma grand-mère

ou

Pêche du jour confite, aïoli et légumes vapeur

ou

Fleur de courgette au bruccio et à la menthe

Les desserts

(5,00 €)

Mousse au chocolat

ou

Clafoutis

ou

Crème caramel

Consigne bocaux verre : 5 € par personne

Les vins blancs (75cl)

Bourgogne - Domaine Anne Gros clos de l'église 2017 (42,50 €)

CDR - Château Mont-Redon 2018/2019 (17,50 €) / CDR - Viognier Château Mont-Redon 2019 (22,50 €)

CDRV- La Nerthe « les cassagnes » Bio 2018 (22,50 €) / Lirac - Château Mont-Redon 2018 (20,00 €)

Luberon - Château la Canorgue Bio 2018 (20,00 €) / Châteauneuf du Pape - Château la Nerthe Bio 2018 (42,50 €)

Les vins rouges (75cl)

Bourgogne - Domaine Olivier Guyot 2016 (35,00 €) / CDR- Château Mont-Redon 2018 (17,50 €)

CDRV- La Nerthe « Les cassagnes » Bio 2017 (22,50 €) / Lirac- Château Mont-Redon 2016 (20,00 €)

Luberon - Château la Canorgue Bio 2016 (20,00 €) / Gigondas-Réserve Mont-Redon 2017 (32,50 €)

Châteauneuf du Pape - Château la Nerthe Bio 2016 (42,50 €)

Châteauneuf du Pape - Domaine Saint Prefert Bio 2017 (47,50 €)

Les vins rosés (75cl)

CDR - Château Mont-Redon 2018 (17,50 €) / Lirac - Château Mont-Redon 2018 (20,00 €)

Luberon - Château la Canorgue Bio 2018 (20,00 €)

Les champagnes (75cl)

Billecart - Salmon brut réserve (50,00 €) / Billecart - Salmon rosé réserve (65,00 €)

Service 7j/7

Réservation au plus tard 30mn avant les horaires de retrait (04 90 14 20 20)

Horaires et lieu de retrait : 12h00-13h30 & 19h00-21h30 / 4 place de l'Amirande 84000 Avignon