

www.gillespudlowski.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

## Avignon : savoureuse Mirande



Florent Pietravalle © GP

Cette merveilleuse maison qui fut une « livrée cardinalice » et fait face au Palais des Papes – sur l'arrière de ce dernier, avec une vraie discrétion – , on l'a souvent vantée. Elle eut sa période bourgeoise, avec Jean-Claude Aubertin, elle eut sa période créative, avec François Secrétin, mais aussi, il y a longtemps avec Daniel Hébet, désormais au Bistrot du Quai de l'Isle sur Sorgue. Voilà qu'elle retrouve des vertus créatives et à la fois grande bourgeoise, avec le très doué Florent Pietravalle.

www.gillespudlowski.com  
Pays : France  
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Langoustines en tempura © GP



Perdreau mariné et chutney de potimarron © GP

Ce natif de Montpellier, qui travailla à Arles chez Jean-Luc Rabanel, mais aussi longuement chez Pierre Gagnaire, au Balzac à Paris, après avoir oeuvré chez Joël Robuchon à l'Atelier Saint-Germain et au Grand Pré à Roaix, avec Raoul Reichrath, sait tout faire: magnifier la tradition, jouer les idées de saison avec légèreté, taquiner le gibier en saison, les poissons et les crustacés sous toutes leurs formes, la Provence comme le reste de nos provinces exaltées avec précision et tendresse.

www.gillespudlowski.com  
Pays : France  
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Chapon entier © GP



Chapon au jus de bouillabaisse © GP

Des exemples de ce qu'il propose? Les langoustines en tempura en guise d'amuse-gueule raffiné, le perdreau mariné, farci de foie gras, présenté façon sucette avec son chutney de potimarron, le maquereau mariné aux agrumes, avec sa poutargue râpée, comme l'orveau au citron vert avec son granité de vodka et concombre,

www.gillespudlowski.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

et encore le joli couplet sur le chapon cuit entier avec son jus de bouillabaisse à l'eau de l'olive, produite par Manguin sur l'île de la Barthelasse.



Raviole de lièvre à la royale © GP



Tourte de lièvre © GP

On ajoute le morceau de bravoure d'automne qu'est le lièvre en trois façons: premier service, escalopé, avec des pommes soufflées, le second, façon royale sous sa raviole, le troisième en tourte au foie gras, sans

www.gillespudlowski.com  
Pays : France  
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

omettre ce joli tartare de topinambour. Avec lesquels les grands châteauneuf du pape d'une carte princière (joli domaine de Pignan) s'harmonisent à merveille.



Ambiance © GP

On n'oublie pas les desserts, comme la tarte soufflée au chocolat avec sa bouleversante glace café grand cru et le thym citron travaillé en boule façon tarte citron meringuée. Bref, une cuisine savoureuse et séduisante pour un lieu toujours magique.



www.gillespudlowski.com  
Pays : France  
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Thym citron © GP



Tarte au chocolat, glace café © GP

La Mirande  
place de l' Amirande  
84000 Avignon  
Tél. 04 90 85 93 93  
**Chambres** : 350-450 €  
**Menus** : 39 (déj.), 60, 80 €  
**Carte** : 90-120 €  
**Site**: [www.la-mirande.fr](http://www.la-mirande.fr)