## LA MIRANDE



# La Table Haute

Ateliers de cuisine depuis 1994

Cooking school since 1994

programme 2020



### CHÂTEAU LA NERTHE

## PROPRIÉTAIRE-RÉCOLTANT CHATEAUNEUF-DU-PAPE



Dégustation et visite de nos caves du 16<sup>ème</sup> siècle sur rendez-vous.

Tasting and visit of our cellars of the 16<sup>th</sup> century by appointment.



Route de Sorgues 84230 Châteauneuf-du-Pape Tel 04 90 83 70 11 visit@chateaulanerthe.fr www.chateaulanerthe.fr

# Histoire de la Table Haute

#### Depuis 1994

ÉCOLE DE CUISINE / COOKING SCHOOL

Depuis 1994, La Mirande accueille chaque année, dans le cadre de son atelier de cuisine « Le Marmiton », les plus grands chefs de la région.

Ceux-ci se donnent rendez-vous dans les anciennes cuisines de l'hôtel particulier et officient sur le vieux fourneau à bois du XIX° siècle. Les gourmands de la région, petits et grands, apprécient ces instants ludiques où tours de main et secrets de cuisine sont transmis dans un lieu empreint d'histoire.

Tabliers, ustensiles et fiches techniques sont fournis et les cours se terminent autour d'un repas accompagné de vins choisis par notre sommelier. Les marmitons ont également la possibilité de convier une ou plusieurs personnes de leur choix à les rejoindre pour le déjeuner ou le dîner qu'ils auront eux-mêmes préparé.

Since 1994, in its cooking school Le Marmiton', La Mirande has welcomed some of the most renowned chefs of Provence.

Classes are held, in the authentic 19th century kitchen and are a practical 'hands-on' experience, limited to a maximum of 12 participants working around a huge wood-block table. The kitchen's original wood stove is fired up three hours before the class begins.

The authenticity of time spent in this special place where the heart of La Mirande beats will lead you to unique discoveries through smells, tastes, colours, lively and friendly exchanges of recipe tips and secrets. The classes allow all of those who share the same passion to live unforgettable moments.

Aprons, kitchen utensils and recipes are supplied, and the classes end with a meal accompanied by wines chosen by our sommelier. Students may also invite one or more guests to join them for lunch or dinner.



# Sommaire

Les chefs invités Guest chefs	page 8
Le programme mois par mois Monthly program	page 15
Les ateliers pour enfants  Classes for children	page 45
Les ateliers de pâtisserie  Pastry classes	pages 47
Les tarifs Prices	pages 48-49

### L'équipe des Ateliers de cuisine

### The Cooking Class Team

Séverine Sagnet, directrice des ateliers de cuisine, accueille les grands chefs de la région...

Jeff Mouroux, Chef de La Table Haute de l'hôtel de La Mirande, est spécialisé en pâtisserie et formé en cuisine chez les plus grands. Il est secondé par Alexandre Malinverno, cuisinier globetrotter autodidacte et Anne- Laure Groubet, spécialiste des vins et des cocktails.

Séverine Sagnet, passionnée de cuisine et dotée d'une forte personnalité, sait donner le meilleur accueil aux chefs invités et aux convives. Elle vous donne aussi ses recettes, lors de cours de cuisine et vous transmet sa passion pour les légumes et les produits locaux. Cette année elle vous mènera en balade à Avignon pour vous faire visiter son Avignon gourmand et vous contera les histoires gourmandes et historiques de sa ville.

Jeff Mouroux, pâtissier hors pair, a acquis son expérience auprès des plus grands chefs. Il vous livrera ses secrets pour les plaisirs sucrés, tout en douceur comme son personnage. Et c'est avec joie qu'il cuisinera devant vous lors de la « Table Haute » le mardi, mercredi, jeudi, vendredi et samedi soir et lors de repas privés.

Alexandre Malinverno, cuisinier et pâtissier autodidacte se passionne pour la gastronomie après un master d'économie. Globettrotter et gourmand, il cuisinera aussi pour les Tables Hautes et les dîners privés et vous comptera ses histoires culinaires de retour de voyage. Il éveille aussi les sens des tout-petits, « lors de cours de cuisine hauts en couleurs ».

Anne-Laure Groubet, mixologue revenue de Londres où elle a résidé pendant 13 ans, revient aujourd'hui dans son pays natal. Après une formation à Suze-la-Rousse, elle se spécialise dans les accords mets et vins et donne un accueil chaleureux aux convives de la Table Haute de La Mirande.

Séverine Sagnet, director of the Marmiton cooking school, works with the best chefs of the region.

Jeff Mouroux, Chef of La Mirande's Table Haute is a pastry specialist and trained with some of France's greatest chefs. He is ably assisted by Alexandre Malinverno, a self-taught globe-trotter chef, and Anne-Laure Groubet, who is an expert in cocktails and wines.

**Séverine Sagnet**, passionate about cooking and blessed with a strong personality, knows how to make guest chefs and students feel equally welcome, old and young alike. During the classes she teaches, she will share her recipes with you and transmit her passion for farm-fresh vegetables and local produce. This year she will take you on a stroll through Avignon to show you her favourite gourmet haunts and will tell you tasty and historical stories about her city.

Jeff Mouroux, unparalleled pastry chef, learned his profession from the greatest chefs. He will share his secrets for sweet pleasures with you with the same gentleness that characterizes him. He is Head Chef of the Table Haute, where he is delighted to cook in front of you on Tuesday, Wednesday, Thursday, Friday and Saturday evenings or for a private dinner in our historic kitchen.

Alexandre Malinverno, our resident chef is a self-taught cook and pastry chef who fell in love with gourmet cooking after having earned a Master's degree in Economics. He cooks for private groups and dinners as well and will tell you all kinds of culinary stories from his trips. He also fires up the imagination of the little ones in his fun and imaginative children's cooking classes.

Anne-Laure Groubet, a mixologist back from London where she lived for 13 years, has now come back home. After training at the wine university of Suze-la-Rousse, she specializes in food and wine pairings and gives a warm welcome to the guests of La Table Haute of La Mirande.





### Les Chefs invités Guest chefs

#### Pascal Barnouin

La Maison de la Tour – Avignon

Maître cuisinier et chef-propriétaire de la Maison de la Tour, il s'inspire des produits méditerranéens et locaux pour vous apprendre une cuisine élégante, simple et gourmande...

Master Chef for many years and now the chef-owner of the restaurant La Maison de la Tour. His favorite recipes are Mediterranean, using local produce. His cuisine, inspired by the sunny South, is honest, elegant, simple and delicious.

- pages 21, 24, 29, 32, 36, 37, 42

#### Elisabeth Bourgeois

elisabeth.bourgeois1@wanadoo.fr - 0649060468

Elisabeth Bourgeois est, depuis trois décennies, « la » mère provençale du beau village de Gordes. Son restaurant le Mas Tourteron a fermé ses portes. Ce n'était pas là un restaurant classique. Mais davantage une maison d'ami tenue par une aubergiste comme on l'aime. Elisabeth Bourgeois délivre une cuisine de ménagère sophistiquée qu'elle viendra vous apprendre à La Mirande.

For the past three decades Elisabeth Bourgeois has been «the» Provencal mother of the beautiful village of Gordes. Her restaurant the Mas Tourteron has now closed. It was never a typical restaurant, but more like a friend's house owned by the kind of innkeeper we like. Elisabeth Bourgeois dishes up sophisticated home-cooking, which she will teach you at La Mirande.

- pages 15, 16, 23, 24, 29, 33, 35, 39, 42

#### Grégory Brousse

Bistrot Ecole - Esparron - bistrot.ecole@gmail.com

Chef au grand coeur et en quête d'excellence, il vous propose une cuisine fraîche, généreuse et sincère à l'image et au goût du Haut Var. Il sélectionne des produits issus exclusivement des producteurs locaux : agneaux, fromages et volailles des éleveurs voisins, vins natures des vignerons du village et les fruits et légumes de son potager lui guident son inspiration.

This chef with a big heart and a thirst for excellence offers you a fresh, generous and sincere cuisine in the image and with the taste of the Upper Var. He chooses his produce exclusively from local producers: lamb, cheeses and poultry from the neighborhood, natural wines from his village winemakers, fruits and vegetables from his garden all guide his inspiration.

- pages 23, 33

#### Youcef Djellab

Deluxe home restauration – Vedène contact@dhrestauration.com 06.18.68.00.97

Après des années passées à courir le monde il est depuis 10 ans Chef à domicile...ce natif de Picardie, aujourd'hui installé près d'Avignon, partage avec joie, sa cuisine provençale, méditerranéenne & gorgée de soleil, avec des clients français et étrangers.

After years spent discovering the world, he has been a private chef for the past 10 years...born in Picardy, he now lives near Avignon and is happy to share his Provencal, Mediterranean and sun-drenched cooking with French and foreign clients.

- pages 19, 21, 25, 32, 35, 38

#### Aline Géhant

Aline Géhant Chocolatier – Avignon

Jeune femme chocolatier talentueuse, elle utilise les plus grands crus de chocolat qu'elle associe avec élégance. Ses créations sont originales et surprenantes. Elle a été récompensée par le « Trophée Jeune Talent » au salon du chocolat 2011.

A talented young chocolate maker, she uses the finest grand cru chocolates in her workshop. She combines them with elegance, in original and surprising creations. She was rewarded with the Young Talent Trophy at the 2011 salon du chocolat.

- pages 19, 38

#### Pascal Ginoux

Sésame l'agence by Binôme Consulting - www.sezamelagence.fr

Chef étoilé il y a quelques années, il a maintenant une agence de conseil, formation et événementiel. Chef de renom, il aide aujourd'hui les chefs des restaurant à élaborer leurs cartes et à se professionnaliser. Formateur expérimenté, il vous proposera une cuisine goûteuse et inventive, tout en simplicité.

A former Michelin-starred chef, he now runs a culinary consulting and training business. As a renowned chef, he helps restaurants create their menus and professionalize their management. An experienced teacher, he will offer you beautifully simple, tasty and inventive cuisine.

- pages 15, 34

#### Olivier Lemauviot

olivier.lemauviot@wanadoo.fr - Tél: 06 09 61 77 74

Ancien chef pâtissier de La Mirande et formateur à l'Ecole du Grand Chocolat, il viendra nous faire partager ses recettes et tours de main autour de ses thèmes de prédilection comme les chocolats et les macarons.

Former pastry chef at La Mirande, and teacher at "l'Ecole du Grand Chocolat", he will come to share his recipes and tips with us, on his favourite themes, such as chocolates and macaroons.

- pages 19, 22, 25, 30, 33, 34, 39

#### Alexandre Malinverno

La Table Haute de La Mirande - Avignon

Chef résident de La Table Haute de La Mirande; Cuisinier et pâtissier autodidacte, il se passionne pour la gastronomie après un master d'économie. Globettrotter et gourmand, il cuisinera aussi pour les Tables Hautes et les dîners privés et vous comptera ses histoires culinaires de retour de voyage. Il éveille aussi les sens des tout-petits, « lors de cours de cuisine hauts en couleurs ».

Resident chef of La Table Haute at la Mirande, self-taught cook and pastry chef, he fell in love with gourmet cooking after having earned a Master's degree in Economics. A globetrotter and food lover, he also cooks for private groups and dinners and will tell you all kinds of culinary stories from his trips. He also fires up the imagination of the little ones in his fun and imaginative children's cooking classes.

- pages 6, 7, 14, 18, 41

#### Michel Meissonnier

meissonnier.michel@wanadoo.fr

Son être tout entier respire la Provence et la convivialité. Il était restaurateur, autrefois aux Angles et détenait 2 étoiles au guide Michelin. Aujourd'hui, il cuisine pour les copains, les réunions privées et il se régale en tant que chroniqueur gastronomique à la radio locale.

His whole being breathes Provence and happiness. He owned a restaurant before, in Les Angles, where he held two Michelin stars. Today, he cooks for friends and private events and also enjoys being a food commentator on local radio.

- pages 20, 21, 26, 30, 35, 40

#### Jeff Mouroux

La Table Haute de La Mirande – Avignon

Chef résident de La Table Haute de La Mirande et Pâtissier des ateliers de cuisine. Il a travaillé auprès de grands chefs comme Pierre Gagnaire, Christophe Pelé, la Maison Fauchon et a beaucoup voyagé. Aujourd'hui il souhaite vous faire part de ses expériences à travers des cours de pâtisserie et de cuisine, tout en douceur.

Pastry chef and resident chef for our cooking classes and for La Table Haute. He worked with great chefs like Pierre Gagnaire, Christophe Pelé and in La Maison Fauchon and travelled a lot. Today he wants to share his experiences with his pastry and cooking classes, keeping it nice and

- pages 6, 7, 14, 37, 41, 43

#### Italia Palladino 🚱

Restaurant Italie Là-Bas – Avignon

Jeune Chef italienne graphiste de formation et qui dessine véritablement ses assiettes avec un goût exquis et des saveurs de grande fraîcheur, légumes du moment, fleurs, coquillages... C'est le moment, pour vous ,d'apprendre avec elle les bases de la cuisine italienne.

Trained as a graphic designer, this young Italian chef truly conceives her plates with exquisite taste and flavors of great freshness, market-fresh vegetables, flowers, shellfish ... It is the right moment for you to learn the basics of Italian cuisine with her.

#### Florent Pietravalle 😂

Restaurant La Mirande – Avignon

Chef de La Mirande, après être passé chez les plus grands, et sous-chef de Pierre Gagnaire pendant 4 années, il est revenu dans son sud natal pour exprimer sa passion à La Mirande. Une belle cuisine élégante, classique avec une touche d'inventivité. Il vous recevra pendant la préparation d'un service, en immersion dans sa cuisine.

Head Chef of La Mirande. After spending time with the greatest Michelinstarred chefs, and 4 years as sous-chef for Pierre Gagnaire, he has returned to his native South to express his passion at La Mirande. An elegant, classic cuisine with a definite touch of creativity. He will welcome you during the preparations of a service, a rare chance to immerse yourself in his professional kitchen.

- pages 18, 25, 36, 40

### Jean-Jacques Prévôt 🝪

Restaurant Prévôt – Cavaillon

Personnage emblématique de la gastronomie provençale, ce chefartiste vous communiquera sa passion de la bonne cuisine. Il est installé à Cavaillon où il est surnommé « le roi du melon ».

An emblematic figure of Provencal gastronomy, this chef/artist has the gift of transmitting his passion for good cooking. In Cavaillon he is known as 'The Melon King'.

- pages 20, 31, 37

#### Séverine Sagnet

La Table Haute de La Mirande – Avignon

Directrice des ateliers de cuisine de la Table Haute depuis 10 ans. La philosophie de Séverine Sagnet, c'est de faire au plus court entre la ferme et la table. Des recettes simples d'exécution mais élégantes et avec un petit quelque chose de surprenant qui apporte du peps. Des cours colorés dans une ambiance conviviale et ludique.

Director of our Cooking School at La Table Haute for the past 10 years. Séverine Sagnet's philosophy is to take the shortest route possible between farm and table. Her recipes are simple yet elegant and they always have a little surprising extra that gives them added peps...colourful courses in a convivial and playful atmosphere.

- pages 6, 7, 13, 15, 16, 17, 18, 21, 22, 24, 28, 30, 32, 34, 39

#### Guilhem Sevin \$3

Restaurant Christian Etienne – Avignon

Enfant du pays, il est le Chef et le propriétaire avec son épouse de ce merveilleux restaurant avec une vue imprenable sur le Palais des Papes. Il est soucieux de mettre en valeur les produits de la Provence, qu'il associe au feeling, selon les saisons. Pour lui, la cuisine est avant tout un moment de partage.

Born in Provence, he is the Head Chef and owner, together with his wife, of this beautiful restaurant overlooking the Palace of the Popes'. He cares about highlighting regional produce, which he combines as the mood takes him, in rhythm with the seasons. But above all, for him, cooking is a moment of shared happiness.

- pages 29, 38



La Salle à Manger

vous accueille tous les jours, midi et soir, dans le décor du Salon Louis XV.

A côté du restaurant gastronomique, Florent Pietravalle signe une nouvelle carte, toute en simplicité et convivialité. Servis dans le Salon Louis XV, avec vue sur les jardins de La Mirande, découvrez le plaisir d'un déjeuner ou dîner, dans une magnifique salle à manger bourgeoise.

Une cuisine du moment, gourmande et généreuse.







Balade Gourmande avec Séverine Sagnet Gourmet Stroll with Séverine Sagnet

#### Une balade insolite, gourmande et historique...

Rendez-vous à La Mirande à 9h00 pour un café convivial de bienvenue. Puis vous partirez en balade avec Séverine Sagnet à travers la ville d'Avignon et dégusterez chez ses commerçants préférés les douceurs et mets qu'elle affectionne. Séverine ajoutera quelques récits historiques de la ville qu'elle sillonne presque tous les jours avec les clients depuis plus de 10 ans. Premier arrêt à la boulangerie Trouillas pour déguster les fameuses oreillettes avignonnaises croustillantes à souhait. Puis vous irez chez Aline Géhant, chocolatier installé rue des 3 faucons où vous dégusterez une sélection de ganaches. Puis vous ferez les courses au marché des Halles en fonction de ce que vous aimez pour préparer le déjeuner. Arrêt chez le marchand d'olive, chez le fromager, et chez le poissonnier pour quelques huitres. De retour à La Mirande, vous cuisinerez un menu 3 plats, simple et efficace, dans la cuisine provençale où trône le fourneau à bois de 1861. Puis vous déjeunerez tous ensemble le menu préparé en accord avec les vins de Rasteau.

#### An unusual, historical, gourmet stroll ...

Meet at La Mirande at 9:00 am for a friendly welcome coffee. Then you will go on a stroll with Séverine Sagnet through the city of Avignon and taste the sweets and goodies she likes at her favourite gourmet shops. Séverine will add some historical stories of the city that she has been walking through almost every day with her guests for over 10 years. First stop at the Trouillas bakery to taste the famous cristy Avignon "oreillettes". Then you will go to Aline Géhant, a master chocolate maker located on the Rue des 3 falcons, where you will taste a selection of ganaches. Then you will go shopping at Les Halles market choosing what you wish to prepare for lunch. Stop at the olive merchant, the cheese maker, and the fishmonger for some oysters. Back at La Mirande you will cook a 3-course menu, simple and quick to prepare, in the Provencal kitchen dominated by its woodburning stove dating from 1861. Then you will all sit down together to enjoy the lunch that you have prepared, with matching wines from Rasteau.

### La Table Haute de La Mirande La Mirande's Guest Table



Cette année, du 1<sup>er</sup> au 29 janvier 2020, la Table Haute est ouverte tous les soirs. Prenez rendez-vous à 20 heures dans l'autre cuisine, celle du 19ème siècle, près du fourneau encore chauffé au feu de bois.

Venez rencontrer Jeff Mouroux et Alexandre Malinverno, et partager avec eux leur passion pour la cuisine et pour les belles ambiances. Jeff Mouroux vous comptera ses histoires culinaires et sa passion pour les produits des fermiers locaux. Alexandre Malinverno vous contera ses récits culinaires de retour de voyage.

Dégustez un menu cuisiné sur le fourneau à bois composé d'un amuse bouche, une entrée, un plat et un dessert, boissons comprises (apéritif, vins blancs et rouges de la Vallée du Rhône, café, thé ou infusion...)

Partagez la table avec d'autres convives et vivez l'expérience et les secrets du Chef en direct...au prix de 105 € par personne.

From January 1<sup>st</sup> to January 29<sup>th</sup>, 2020, the Table Haute of La Mirande is open every night. Join us at 8pm in our second kitchen, the one dating from the 19th century, near the original stove still fired with wood.

Come and meet Jeff Mouroux and Alexandre Malinverno and share their passion for cooking in a relaxed, convivial ambiance. They will tell you amazing culinary stories from all around the world...

Sample a 4-course menu cooked on the wood stove, with appetizer, starter, main course and dessert, beverages included. (aperitif, white and red wine from the Rhône Valley, coffee, tea or infusion).

Share the table with other guests and discover the experience and secrets of our Chef first hand...at  $105\epsilon$  per person.

### Janvier / January

#### Balade Gourmande

#### Séverine Sagnet

#### Samedi matin Saturday morning

4

9h00 – 15h00 9.00 a.m. – 3.00 p.m.

- ♦ Vous partirez en balade avec Séverine Sagnet à travers la ville d'Avignon et dégusterez chez ses commerçants préférés les douceurs et mets qu'elle affectionne. Vous ferez les courses au marché des Halles en fonction de ce que vous aimez pour préparer le déjeuner. De retour à La Mirande vous cuisinerez un menu 3 plats et le dégusterez en accord avec les vins de Rasteau.
- ♦ Gourmet stroll. You will go on a walk with Séverine Sagnet through the city of Avignon and taste the sweets and goodies she likes at her favourite gourmet shops. You will go shopping at Les Halles market, choosing what you wish to prepare for lunch. Back at La Mirande you will cook a 3-course menu and enjoy it with matching wines from Rasteau.

#### Les agrumes

#### Pascal Ginoux

Samedi matin Saturday morning

25

9h30 - 15h00 9.30 a.m. - 3.00 p.m.

- « Raviole » de crevette et pomme de terre au citron vert, lait de poule à la noisette, baies roses et pourpier. Longe de veau rôtie, carottes confites au four, confit d'orange, crème féta /estragon. Crumble au romarin, lemon curd au citron, sorbet romarin, copeaux de meringue et olives Kalamata.
- ◆ Ravioli of shrimp and potato with lime, eggnog with hazelnut, pink berries and purslane. Roasted veal loin, oven-baked carrots, orange confit, feta cream / tarragon. Rosemary crumble, lemon curd with fresh lemon, rosemary sorbet, merinque chips and Kalamata olives.

#### La truffe noire

#### Elisabeth Bourgeois

Jeudi matin Thursday morning

30

9h30 - 15h00 9.30 a.m. - 3.00 p.m.

- ♦ La truffe entière à la croûte de pain, salade d'herbes. Poularde truffée « mère cuisinière », bouillon clair et petites quenelles truffées, légumes du moment. Crème brûlée à la truffe.
- ♦ A whole truffle in a bread crust, fresh greens and herbs salad. Truffled poulard, traditional home-cooked style, clear broth and small truffle dumplings, seasonal vegetables. Truffle crème brûlée.

Prix spécial, voir pages 48-49 / Special price applies, see pages 48-49



### Février / February

Vendredi matin Friday morning

9h00 – 15h00 9.00 a.m. – 3.00 p.m. 7

Séverine Sagnet Balade Gourmande

- ♦ Vous partirez en balade avec Séverine Sagnet à travers la ville d'Avignon et dégusterez chez ses commerçants préférés les douceurs et mets qu'elle affectionne. Vous ferez les courses au marché des Halles en fonction de ce que vous aimez pour préparer le déjeuner. De retour à La Mirande vous cuisinerez un menu 3 plats et le dégusterez en accord avec les vins de Rasteau.
- ♦ Gourmet stroll. You will go on a walk with Séverine Sagnet through the city of Avignon and taste the sweets and goodies she likes at her favourite gourmet shops. You will go shopping at Les Halles market, choosing what you wish to prepare for lunch. Back at La Mirande you will cook a 3-course menu and enjoy it with matching wines from Rasteau.

Mercredi après-midi Wednesday afternoon

14h00 – 16h30 2.00 a.m. – 4.30 p.m. 12

Alexandre Malinverno Cours de pâtisserie enfants

- ♦ Viens avec tes parents assister à un cours de pâtisserie et déguster tes créations à l'heure du goûter. Pâte à tartiner maison / biscuit sablé fourré cœur de pâte à tartiner à la noisette.
- ♦ Come with your parents to attend a pastry class and taste your creations at snack time. Homemade chocolate spread / shortbread biscuit with a hazelnut spread filling.

Jeudi matin Thursday morning

9h30 – 15h00 9.30 a.m. – 3.00 p.m. 13

Elisabeth Bourgeois

La truffe

- ♦ Ma brouillade aux truffes à l'ancienne. Coquilles Saint-Jacques en surprise (en coquille). Parfait glacé à la truffe.
- ♦ My traditional scrambled eggs with truffles. Scallops surprise (on the shell). Chilled truffle parfait.

Prix spécial, voir pages 48-49 / Special price applies, see pages 48-49

### Février / February

Balade Gourmande aux truffes

Séverine Sagnet Vendredi matin Friday morning

14

9h00 – 15h00 9.00 a.m. – 3.00 p.m.

- ♦ Offrez-lui le diamant noir pour la Saint-Valentin! Vous partirez en balade avec Séverine Sagnet à travers la ville d'Avignon et dégusterez chez ses commerçants préférés les douceurs et mets qu'elle affectionne. Vous ferez les courses au marché des Halles en fonction de ce que vous aimez pour préparer un déjeuner tout truffe. De retour à La Mirande vous cuisinerez un menu 3 plats autour de la truffe et le dégusterez en accord avec les vins de Rasteau.
- ♦ Give her a black diamond for Valentine's Day! You will go on a walk with Séverine Sagnet through the city of Avignon and taste the sweets and goodies she likes at her favourite gourmet shops. You will go shopping at Les Halles market, choosing what you wish to prepare for an all-truffle lunch. Back at La Mirande you will cook a 3-course truffle menu and enjoy it with matching wines from Rasteau.

Prix spécial, voir pages 48-49 / Special price applies, see pages 48-49

Balade Gourmande Séverine Sagnet Vendredi matin Friday morning

28

9h00 – 15h00 9.00 a.m. – 3.00 p.m.

- ♦ Vous partirez en balade avec Séverine Sagnet à travers la ville d'Avignon et dégusterez chez ses commerçants préférés les douceurs et mets qu'elle affectionne. Vous ferez les courses au marché des Halles en fonction de ce que vous aimez pour préparer le déjeuner. De retour à La Mirande vous cuisinerez un menu 3 plats et le dégusterez en accord avec les vins de Rasteau.
- ♦ You will go on a walk with Séverine Sagnet through the city of Avignon and taste the sweets and goodies she likes at her favourite gourmet shops. You will go shopping at Les Halles market, choosing what you wish to prepare for lunch. Back at La Mirande you will cook a 3-course menu and enjoy it with matching wines from Rasteau.

### Mars / March

Dimanche matin Sunday morning

9h30 – 15h00 9.30 a.m. – 3.00 p.m. Florent Pietravalle Immersion en cuisine

- ♦ Vous serez dirigé vers la cuisine professionnelle de La Mirande pour une immersion avec la Brigade, où vous réaliserez un repas 3 plats sous les conseils avisés du Chef. Après la préparation vous pendrez l'apéritif dans le restaurant gastronomique et serez servis par le Maître d'hôtel et son équipe pour déguster les plats préparés accompagnés de vins de la vallée du Rhône.
- ◆ You will be shown to the professional kitchen of La Mirande, for an immersive experience with the cooking team. Under the chef's supervision, you will cook a 3-course meal. After the cooking class, you will have an aperitif in the gastronomic restaurant and then be served by the maître d'hôtel and his team to enjoy fabulous lunch you have prepared.

Prix spécial, voir pages 48-49 / Special price applies, see pages 48-49

Mercredi après-midi Wednesday morning

14h00 – 16h30 2.00 p.m. – 4.30 p.m. 4

Alexandre Malinverno Cours de pâtisserie enfants

- ♦ Viens avec tes parents assister à un cours de pâtisserie et déguster tes créations à l'heure du goûter. Le millefeuille à la vanille.
- ♦ Come with your parents to attend a pastry class and taste your creations at snack time. Vanilla Millefeuille

Vendredi matin Friday morning

9h00 – 15h00 9.00 a.m. – 3.00 p.m. 6

Séverine Sagnet

Balade Gourmande

- ♦ Vous partirez en balade avec Séverine Sagnet à travers la ville d'Avignon et dégusterez chez ses commerçants préférés les douceurs et mets qu'elle affectionne. Vous ferez les courses au marché des Halles en fonction de ce que vous aimez pour préparer le déjeuner. De retour à La Mirande vous cuisinerez un menu 3 plats et le dégusterez en accord avec les vins de Rasteau.
- ♦ Gourmet stroll. You will go on a walk with Séverine Sagnet through the city of Avignon and taste the sweets and goodies she likes at her favourite gourmet shops. You will go shopping at Les Halles market, choosing what you wish to prepare for lunch. Back at La Mirande you will cook a 3-course menu and enjoy it with matching wines from Rasteau.

#### Mars / March

Les desserts bretons Olivier Lemauviot Samedi après-midi Saturday afternoo

7

15h30 – 18h00 3.30 p.m. – 6.00 p.m.

- ♦ Ils ont les chapeaux ronds, vive la Bretagne...Kouign Aman, sablés bretons, caramel au beurre Bordier ½ sel : un bon moment de partage pour ce cours 100% breton avec dégustation de cidre fermier.
- ♦ Hurrah for Brittany! The famous Kouign-Amann cake, Breton shortbread and salted butter caramel: lots of genuine Breton butter from Bordier Creameries, some sugar and the result is absolutely scrumptious! Tasting of Breton farm cider.

Cocooning Chocolat! Aline Géhant Samedi après-midi Saturday afternoon

14

14h00 – 17h30 2.00 p.m. – 5.30 p.m.

- ♦ Offrez-vous un moment de chocolat à La Mirande. Confectionnez et repartez avec vos mendiants au chocolat noir et au lait, réalisez votre pâte à tartiner aux fruits rouges ainsi que des truffes au chocolat. Sur place, laissez-vous aller et dégustez quelques ganaches avec une coupe de champagne dans les salons de La Mirande.
- ♦ Give yourself a chocolate moment in La Mirande. Make and take away your dark and milk chocolate "mendiants" studded with dried fruits and nuts, chocolate truffles, chocolate-and-red berry spread. After the class, indulge yourself with some ganache chocolates and a glass of champagne in the salons of la Mirande...

Prix spécial, voir pages 48-49 / Special price applies, see pages 48-49

Croque, coque et cocotte

Youcef Djellab Vendredi matin Friday morning

20

9h30 - 15h00 9.30 a.m. - 3.00 p.m.

- ♦ Cromesquis au condiment de rougets et salade d'herbes. Cuisse de canard en cocotte lutée, beurre truffé et légumes enfouis. Tartare de fraise en coque de chocolat aux quatre épices, basilic et poivre d'Asie.
- ♦ Crisp, crunch and casserole. Cromesquis with red mullet and herb salad. Duck leg in a pastry-sealed casserole, truffle butter and root vegetables. Strawberry tartare with four spices, basil and Asian pepper.

### Mars / March

Samedi matin Saturday morning

9h30 – 15h00 9.30 a.m. – 3.00 p.m. Pascal Barnouin

Les morilles

- ♦ Morilles farcies, socle de céleri rave confit et jus de cuisson lié. Turbot braisé aux morilles, lard de Bigorre et fondue de poireaux. Panacotta chocolat & fèves de Tonka.
- ♦ Stuffed morels, confit celery root and thickened cooking broth. Braised turbot with morels, black pork bacon from Bigorre and leek fondue. Chocolate panna cotta & tonka beans.

Samedi matin Saturday morning

9h30 – 15h00 9.30 a.m. – 3.00 p.m. 28

Michel Meissonnier

L'asperge

- ♦ Crème d'asperges au lard Colonata. Feuilleté d'asperges, émulsion à l'orange. Médaillon de filet d'agneau roulé à la tapenade noire, tempura de bourgeons d'asperges.
- ◆ Asparagus cream soup with Colonata bacon. Asparagus in puff pastry, orange emulsion. Medallion of lamb fillet rolled with black olive tapenade, tempura of asparagus buds.

Lundi matin Monday morning

9h30 – 15h00 9.30 a.m. – 3.00 p.m. 30

Jean-Jacques Prévôt Chèvre et brebis

- ♦ Terrine d'asperges de pays. Chevreau cuit en cocotte luté et légumes primeurs. Crème au lait de brebis.
- ◆ Terrine of locally grown asparagus. Kid goat cooked in a pastry-sealed casserole and spring vegetables. Sheep's milk cream dessert.



### Avril / April

Les produits nobles de la mer

Pascal Barnouin Samedi matin Saturday morning

4

9h30 – 15h00 9.30 a.m. – 3.00 p.m.

- ♦ Profiteroles de langoustines, consommé de coquillages. Saint-Pierre rôti, poivrade d'artichauts en barigoule. Meringue suisse, mousse citrons de Menton et zestes confits.
- ◆ Langoustine profiteroles, shellfish bouillon. Roasted John Dory, harigoule stew of baby artichokes. Swiss meringue, Menton lemon mousse with candied lem on zest.

Cours de pâtisserie enfants

Alexandre Malinverno Mercredi après-midi Wednesday afternoon

8

14h00 – 16h30 2.00 p.m. – 2.30 p.m.

- ♦ C'est bientôt Pâques! Viens avec tes parents assister à la chasse aux œufs dans les jardins et dans les caves de La Mirande, et déguster un chocolat chaud à l'heure du goûter.
- ♦ It's Easter soon! Come with your parents to attend the egg hunt in the gardens and cellars of La Mirande and enjoy a hot chocolate at snack time.

L'asperge

Youcef Diellab Vendredi matin Friday morning

17

9h30 – 15h00 9.30 a.m. – 3.00 p.m.

- ♦ Ceviche de Saint Pierre, sifflets d'asperges et huile verte. Canon d'agneau rôti au basilic et noir d'olive, grosses frites d'asperges. Pressé de fraises et estragon, crème anglaise au lait de chèvre.
- ♦ Ceviche of John Dory, fresh asparagus and herb oil. Roasted lamb fillet with basil and black olives, large asparagus fries. Strawberry and tarragon terrine, custard with goat's milk.

Le petit pois

Michel Meissonnier Samedi matin Saturday morning

18

9h30 – 15h00 9.30 a.m. – 3.00 p.m.

- ♦ Crème de petits pois à la menthe et œuf poché. Pigeon désossé et farci, puis rôti aux petits pois et oignons grelots. Soufflé à l'orange, tuile aux agrumes.
- ♦ Cream of peas with mint and poached egg. Roasted boneless and stuffed pigeon with peas and baby onions. Orange soufflé with citrus wafer.

21

### Avril / April

Jeudi matin Thursday morning

9h00 – 15h00 9.00 a.m. – 3.00 p.m. 23

Séverine Sagnet Balade Gourmande

- ♦ Vous partirez en balade avec Séverine Sagnet à travers la ville d'Avignon et dégusterez chez ses commerçants préférés les douceurs et mets qu'elle affectionne. Vous ferez les courses au marché des Halles en fonction de ce que vous aimez pour préparer le déjeuner. De retour à La Mirande vous cuisinerez un menu 3 plats et le dégusterez en accord avec les vins de Rasteau.
- ♦ Gourmet stroll. You will go on a walk with Séverine Sagnet through the city of Avignon and taste the sweets and goodies she likes at her favourite gourmet shops. You will go shopping at Les Halles market, choosing what you wish to prepare for lunch. Back at La Mirande you will cook a 3-course menu and enjoy it with matching wines from Rasteau.

Samedi après-midi Saturday afternoon

15h30 – 18h00 3.30 p.m. – 6.00 p.m. 25

Olivier Lemauviot

Les macarons

- ♦ Les macarons aux parfums traditionnels et condiments aromatiques. Réalisation de la pâte à macarons et différentes garnitures : chocolat au lait / fruits de la passion et jasmin, framboise et basilic, citron jaune / citronnelle à la verveine, caramel beurre ½ sel / café grillé.
- ♦ Macaroons with traditional flavors and aromatic condiments. Preparation of the macaroon dough and various toppings: milk chocolate / passion fruit and jasmine, raspberry and basil, lemon / lemon verbena, ½ salt butter caramel / roasted coffee.

# Aux Halles d'Aaignan depuis 1954

TÉLÉPHONE A la Belle 04 90 86 30 26 04 90 86 01 06



LAPINS GIBIERS FOIE GRAS POULETS BIO OEUFS

### Avril / April

Local et bio Grégory Brousse Mardi matin Tuesday morning

28

9h30 – 15h00 9.30 a.m. – 3.00 p.m.

- ♦ Rouget mariné minute, huile d'olive noire et tartare d'asperges. Chevreau rôti, cocotte de légumes primeurs infusés à la sauge. Fraises de pays, crème pâtissière au basilic, biscuit huile d'olive.
- ♦ Marinated red mullet, black olive oil and asparagus tartare. Roasted kid goat, casserole of early spring vegetables infused with sage. Locally grown strawberries, custard cream with basil, olive oil biscuit.

Légumes de printemps

Elisabeth Bourgeois Jeudi matin Thursday morning

30

9h30 – 15h00 9.30 a.m. – 3.00 p.m.

- ♦ Petit pot d'asperges en pois verts à l'œuf cocotte. Charlotte d'agneau aux épices et à l'aubergine, gratin de courgettes à la fleur de thym. Tarte croustillante aux fraises et à la pistache.
- ♦ Ramekin of baked egg with asparagus and green peas. Charlotte of lamb with spices and eggplant, zucchini gratin with thyme flowers. Crispy strawberry and pistachio tart.



### Mai / May

Jeudi matin Thursday morning

9h30 - 15h00 9.30 a.m. - 3.00 p.m. 7

Elisabeth Bourgeois

Menu provençal

- ♦ Tarte fine de petits calamars façon pissaladière. L'aubergine en gigot aux fruits secs. Croque-miettes aux abricots et amandes fraiches.
- ♦ Thin-crusted tart of baby squid, pissaladière style. Eggplant with leg of lamb with dried fruits. Crumble of apricots and fresh almonds.

Samedi matin Saturday morning

9h30 – 15h00 9.30 a.m. – 3.00 p.m. 9

Pascal Barnouin Tout savoir sur le bomard

- ♦ Homard en raviole et salade gourmande d'asperges vertes, huile de cresson. Blanquette de homard aux petits légumes croquants. Panacotta à la rhubarbe et fraises, pralines roses.
- ♦ Lobster ravioli and gourmet green asparagus salad, watercress oil. Lobster blanquette with crunchy baby vegetables. Rhubarb and strawberry panna cotta, pink pralines.

Jeudi matin Thursday morning

9h00 - 15h009.00 a.m. - 3.00 p.m. 14

Séverine Sagnet

Balade gourmande

- ♦ Vous partirez en balade avec Séverine Sagnet à travers la ville d'Avignon et dégusterez chez ses commerçants préférés les douceurs et mets qu'elle affectionne. Vous ferez les courses au marché des Halles en fonction de ce que vous aimez pour préparer le déjeuner. De retour à La Mirande vous cuisinerez un menu 3 plats et le dégusterez en accord avec les vins de Rasteau.
- ♦ Gourmet stroll. You will go on a walk with Séverine Sagnet through the city of Avignon and taste the sweets and goodies she likes at her favourite gourmet shops. You will go shopping at Les Halles market, choosing what you wish to prepare for lunch. Back at La Mirande you will cook a 3-course menu and enjoy it with matching wines from Rasteau.

#### Mai / May

Saint-Honoré

#### Olivier Lemauviot

Samedi après-midi Saturday afternoon

16

15h30 – 18h00 3.30 p.m. – 6.00 p.m..

- ♦ Le Saint-Honoré à la vanille et fruits rouges. Apprenez tous les tours de main pour réussir la pâte sablée ainsi que la pâte à choux. Nous garnirons d'une crème pâtissière à la vanille et chantilly maison. C'est de saison : les fruits rouges garniront notre entremets.
- ♦ Vanilla and red-fruit Saint-Honoré cake. Preparation of puff pastry, shortbread dough, vanilla pastry cream and whipped cream. Then, the assembling of the traditional Saint-Honoré. This is the season: red fruits will garnish our dessert.

Immersion en cuisine

Florent Pietravalle Dimanche matin Sunday morning

17

9h30 – 15h00 9.30 a.m. – 3.00 p.m.

- ♦ Vous serez dirigé vers la cuisine professionnelle de La Mirande pour une immersion avec la Brigade, où vous réaliserez un repas 3 plats sous les conseils avisés du Chef. Après la préparation vous pendrez l'apéritif dans le restaurant gastronomique et serez servis par le Maître d'hôtel et son équipe pour déguster les plats préparés accompagnés de vins de la vallée du Rhône.
- ◆ You will be shown to the professional kitchen of La Mirande, for an immersive experience with the cooking team. Under the chef's supervision, you will cook a 3-course meal. After the cooking class, you will have an aperitif in the gastronomic restaurant and then be served by the maître d'hôtel and his team to enjoy the fabulous lunch you have prepared.

Prix spécial, voir pages 48-49 / Special price applies, see pages 48-49

Les herbes folles

Youcef Djellab Samedi matin Saturday morning

23

9h30 – 15h00 9.30 a.m. – 3.00 p.m.

- ♦ Turbot nacré aux artichauts croquants et herbes folles. Volaille de Bresse en croûte d'herbes, jus tranché, et méli mélo de légumes de printemps. Samossas et gaspacho à la cerise et à la menthe.
- ♦ Pearly turbot with crunchy artichokes and wild herbs. Bresse chicken in a herb crust, chicken broth and medley of spring vegetables. Dessert samosas, cherry and basil gazpacho.

































### Mai / May

Jeudi matin
Thursday morning

9h00 – 15h00 9.00 a.m. – 3.00 p.m. Séverine Sagnet

28

Balade Gourmande

- ♦ Vous partirez en balade avec Séverine Sagnet à travers la ville d'Avignon et dégusterez chez ses commerçants préférés les douceurs et mets qu'elle affectionne. Vous ferez les courses au marché des Halles en fonction de ce que vous aimez pour préparer le déjeuner. De retour à La Mirande vous cuisinerez un menu 3 plats et le dégusterez en accord avec les vins de Rasteau.
- ♦ Gourmet stroll. You will go on a walk with Séverine Sagnet through the city of Avignon and taste the sweets and goodies she likes at her favourite gourmet shops. You will go shopping at Les Halles market, choosing what you wish to prepare for lunch. Back at La Mirande you will cook a 3-course menu and enjoy it with matching wines from Rasteau.

Samedi matin Saturday morning

9h30 – 15h00 9.30 a.m. – 3.00 p.m. Michel Meissonnier La pomme de terre

- ♦ Dos de rouget en écailles de pommes de terre, sauce civet. Tournedos de veau piqué au lard, pommes Anna à la truffe d'été. Croustillant de fraises.
- ♦ Back of red mullet with potato 'scales', civet sauce. Veal tournedos larded with bacon, terrine of Anna potatoes with summer truffle. Strawberries in crisp pastry.



### Juin / June

Les spécialités du Mas Tourteron

Elisabeth Bourgeois Jeudi matin Thursday morning

4

9h30 – 15h00 9.30 a.m. – 3.00 p.m.

- ◆ Farandole de fleurs de courgettes et de légumes de printemps au beurre citronné. Le rognon de veau doré au miel d'acacia, beignets d'oignons doux et polenta à la poêle. La soupe de pêches à la verveine citronnelle.
- ♦ Medley of zucchini flowers and spring vegetables with lemon butter. Veal kidney cooked until golden in acacia honey, sweet onion tempura and pan-fried polenta. Peach soup with lemon verbena.

C'est bientôt l'été

Pascal Barnouin Samedi matin Saturday morning

6

9h30 - 15h00 9.30 a.m. - 3.00 p.m.

- ♦ Fleurs de courgette farcies, fine ratatouille au thym et basilic, coulis de poivrons doux. Lotte rôtie au chorizo, risotto asperges & févettes, beurre blanc. Abricots caramélisés, lait d'amandes & jus de cerises.
- ◆ Stuffed zucchini flowers, gourmet ratatouille with thyme and basil, sweet pepper coulis. Roasted monkfish with chorizo, asparagus and fava bean risotto, beurre blanc sauce. Caramelized apricots, almond milk & cherry juice.

L'artichaut

Guilhem Sevin Jeudi matin Thursday morning

11

9h30 - 15h00 9.30 a.m. - 3.00 p.m.

- ◆ Fricassée de homard aux artichauts et sauce homardine mousseuse. Caneton rôti en deux cuissons, artichauts et beurre de sauge. Trio de dessert.
- ♦ Lobster and artichoke fricassée with a foamy lobster sauce. Duckling roasted in 2 ways, artichokes and sage butter. Dessert trio.



### Juin / June

Jeudi matin Thursday morning

9h00 – 15h00 9.00 a.m. – 3.00 p.m. 18

Séverine Sagnet Balade Gourmande

- ♦ Vous partirez en balade avec Séverine Sagnet à travers la ville d'Avignon et dégusterez chez ses commerçants préférés les douceurs et mets qu'elle affectionne. Vous ferez les courses au marché des Halles en fonction de ce que vous aimez pour préparer le déjeuner. De retour à La Mirande vous cuisinerez un menu 3 plats et le dégusterez en accord avec les vins de Rasteau.
- ♦ Gourmet stroll. You will go on a walk with Séverine Sagnet through the city of Avignon and taste the sweets and goodies she likes at her favourite gourmet shops. You will go shopping at Les Halles market, choosing what you wish to prepare for lunch. Back at La Mirande you will cook a 3-course menu and enjoy it with matching wines from Rasteau.

Samedi matin Saturday morning

9h30 - 15h00

9.30 a.m. - 3.00 p.m.

20

Michel Meissonnier Farandole de fruits d'été

- ♦ Mini tartare de fruits et légumes multicolores. Salade de homard aux agrumes. Poitrine de canette aux abricots, medley de petits légumes. Soufflé aux fruits rouges.
- ♦ Mini-tartare of multicoloured fruits and vegetables. Lobster salad with citrus fruits. Duck breast with apricots, medley of baby vegetables. Red berry soufflé.

Samedi après-midi Saturday afternoon

14h00 - 17h30 2.00 p.m. - 5.30 p.m 27

Olivier Lemauviot

La charlotte

- ♦ Des charlottes aux fruits de saison : un délicieux entremets léger pour l'été réalisé à base de biscuit cuillère « maison » et d'une mousse aux fruits rouges, agrumes, le tout allégé en sucre au maximum. Recette à conserver pour décliner en bûche de Noël.
- ♦ Charlottes with seasonal fruit: a delicious light dessert for the summer made with homemade hiscuit and a red fruits mousse, citrus fruits, all lighten in sugar to the maximum. Recipe to keep to decline in Christmas log.

### Juin / June

Le grand retour du melon

Jean-Jacques Prévôt Lundi matin Monday morning

29

9h30 – 15h00 9.30 a.m. – 3.00 p.m.

- ♦ Foie gras de canard au melon confit. Tajine d'agneau cuit au four dans un melon. Salade rafraîchie au pomelo, melon et amaretto.
- ♦ Duck foie gras with candied melon. Lamb tajine baked in a melon shell. Fresh salad with pomelo, melon and amaretto.

### Août / August

Menu provençal Michel Meissonnier Samedi matin Saturday morning

29

9h30 – 15h00 9.30 a.m. – 3.00 p.m.

- ♦ Gaspacho aux concombres et poivrons. Crespéou aux légumes confits. Jambonnette de volaille de Bresse aux morilles. Pêche rôtie au poivre de Sechouan, coulis de framboises, madeleine.
- ♦ Gaspacho with cucumbers and peppers. Crespéou with candied vegetables. Leg of Bresse chicken with morels. Roasted peach with Sechouan pepper, raspberry coulis, madeleine.



### Septembre / September

Jeudi matin
Thursday morning

Séverine
Sagnet

9h00 – 15h00
9.00 a.m. – 3.00 p.m.

Séverine
Sagnet

gourmande

- ♦ Vous partirez en balade avec Séverine Sagnet à travers la ville d'Avignon et dégusterez chez ses commerçants préférés les douceurs et mets qu'elle affectionne. Vous ferez les courses au marché des Halles en fonction de ce que vous aimez pour préparer le déjeuner. De retour à La Mirande vous cuisinerez un menu 3 plats et le dégusterez en accord avec les vins de Rasteau.
- ♦ Gourmet stroll. You will go on a walk with Séverine Sagnet through the city of Avignon and taste the sweets and goodies she likes at her favourite gourmet shops. You will go shopping at Les Halles market, choosing what you wish to prepare for lunch. Back at La Mirande you will cook a 3-course menu and enjoy it with matching wines from Rasteau.

Samedi matin
Saturday morning

9h30 – 15h00
9.30 a.m. – 3.00 p.m.

Youcef
Djellab

La framboise

- ♦ Rosace et tartare melon, vinaigrette framboise. Filet de veau farci au foie gras et framboises, tomates cornues des Andes rôties. Tuile de framboise et gaspacho au rhum, salpicon de nectarine blanche.
- ♦ Melon rosette and tartare, raspherry vinaigrette. Fillet of veal stuffed with foie gras and raspherries, roasted Andean tomatoes. Raspherry wafer and rum gazpacho, white nectarine salad.

Samedi matin
Saturday morning

9h30 – 15h00
9.30 a.m. – 3.00 p.m.

Pascal
Barnouin

Champignons
des bois

- ♦ Cèpes farcis et rôtis, tartine de farce à gratin, jus de cèpes. Poitrine de volaille fermière farcie et laquée aux baies de genièvre, fricassée de champignons d'automne. Fruits rouges d'automne, mirabelles & figues, sirop de feuilles de figuier.
- ♦ Stuffed and roasted porcini mushrooms, gratin stuffing on toast, mushroom broth. Farm-raised chicken breast stuffed and glazed with juniper berries, fricassee of autumn mushrooms. Red autumn berries, mirabelle plums and figs, figleaf syrup.

32

### Septembre / September

Local	Grégory	Mardi matin Tuesday morning	
et bio	Brousse	9h30 – 15h00 9.30 a.m. – 3.00 p.m.	

- ♦ Velouté de courge de Nice, châtaignes et noisettes en vinaigrette, voile de lard. Agneau de Provence, pois chiches et légumes racines, ragoût relevé. Poire pochée, chantilly verveine, sauce chocolat.
- ♦ Velouté soup of heirloomy squash of Nice, chestnuts and hazelnuts in vinaigrette, lacy bacon covering. Provencal lamb, chickpeas and root vegetables, savoury stem. Poached pear, verbena whipped cream, chocolate sauce.

Les spécialités
du Mas
Tourteron
Elisabeth
Bourgeois
24
Jeudi matin
Thursday morning
9h30 - 15h00
9.30 a.m. - 3.00 p.m.

- ◆ Filets de petits rougets sur une salade de tous les haricots comme un pistou. Côtes de canard grillées, aux raisins de nos vignes, purée de pommes de terre, confit de yuzu. Tarte chocolat au lait, noix de pecan et caramel au beurre salé.
- ♦ Filets of small red mullet on a mixed-bean salad, pistou style. Roasted duck ribs, grapes from our vineyard, mashed potatoes, yuzu confit. Milk chocolate, pecan nut and salted butter caramel pie.



- ♦ Le PARIS BREST: Une couronne de pâte à choux, une délicieuse crème au praliné noisettes. Nous apprendrons la fabrication de la pâte à choux, la crème du Paris Brest et réaliserons le praliné à la noisettes « maison ».
- ◆ PARIS BREST: A crown of puff pastry, a delicious hazelnut praline cream. We will learn how to make puff pastry, the praline cream of the Paris Brest and we will make our very own hazelnut praline.

### Octobre / October

Samedi matin
Saturday morning

Pascal
Ginoux

Ginoux

du monde

- ♦ Croustillant d'œuf bio en kadaïf, nage de champignons et potimarron, pickles d'oignon rouge. Lieu jaune rôti, confit d'aubergine fumée, croquette de quinoa rouge, jus aux sucs de citron. Banofee.
- Organic egg in crisp kadaif pastry, mushroom and pumpkin broth, red onion pickles. Roasted pollack, smoked eggplant confit, red quinoa croquette, fish broth with lemon juice. Banoffee pie.

Jeudi matin
Thursday morning

9h00 – 15h00
9.00 a.m. – 3.00 p.m.

Séverine
Sagnet

Balade
gourmande

- ♦ Vous partirez en balade avec Séverine Sagnet à travers la ville d'Avignon et dégusterez chez ses commerçants préférés les douceurs et mets qu'elle affectionne. Vous ferez les courses au marché des Halles en fonction de ce que vous aimez pour préparer le déjeuner. De retour à La Mirande vous cuisinerez un menu 3 plats et le dégusterez en accord avec les vins de Rasteau.
- ♦ Gourmet stroll. You will go on a walk with Séverine Sagnet through the city of Avignon and taste the sweets and goodies she likes at her favourite gourmet shops. You will go shopping at Les Halles market, choosing what you wish to prepare for lunch. Back at La Mirande you will cook a 3-course menu and enjoy it with matching wines from Rasteau.

Samedi après-midi Saturday afternoon

14h00 – 17h30 2.00 p.m. – 5.30 p.m Olivier Lemauviot

100% Chocolat

- ♦ Le ROYAL au chocolat et praliné feuilletine: Un grand classique de la pâtisserie: ce gâteau composé d'un biscuit aux amandes, de praliné amandes et noisettes réalisé maison et d'une mousse au chocolat noir pourra être décliné à Noël pour faire la bûche: recette à conserver! Nous dégusterons un excellent chocolat chaud que nous réaliserons tous ensemble!
- ♦ A great pastry classic: the CHOCOLATE ROYAL (or Trianon) is a cake composed of an almond biscuit, homemade almond and hazelnut praline and a dark chocolate mousse. It can be adapted at Christmas to make the Yuletide log: a recipe to keep! We will taste an excellent hot chocolate that we will all make together!

#### Octobre / October

Clin d'œil au Sud-Ouest Youcef Djellab Jeudi matin Thursday morning

15

9h30 – 15h00 9.30 a.m. – 3.00 p.m.

- ♦ Têtes de cèpes farcies au foie gras et magret, au vin des côtes de Gascogne. Carré de porc noir de Bigorre, cèpes et chanterelles, brisures de châtaignes. Mille feuilles aux poires, caramel au beurre salé et Armagnac.
- ♦ Porcini mushroom caps stuffed with foie gras and duck breast, wine from the Côtes de Gascogne. Rack of black pork from Bigorre, porcini mushrooms and chanterelles, chestnuts morsels. Pear millefeuille with salted butter caramel and Armagnac.

Recettes réconfortantes

Michel Meissonnier Samedi matin Saturday morning

17

9h30 - 15h00 9.30 a.m. - 3.00 p.m.

- ♦ Crème de cèpes. Profiteroles de lapin au miel de lavande. Pomme caramel, chantilly au mascarpone.
- ♦ Cream of porcini mushrooms. Rabbit profiteroles with lavender honey. Caramel apple, mascarpone whipped cream.

Les spécialités d'automne du Mas Tourteron

Elisabeth Bourgeois Jeudi matin Thursday morning

22

9h30 – 15h00 9.30 a.m. – 3.00 p.m.

- ♦ Foie gras poêlé et tatin d'endives caramélisées à l'orange. Ma bourride de lotte, loup, merlu, couteaux, légumes du moment, saveurs coco citronnelle. Salade de figues fraîches en robe blanche, madeleines au miel d'acacia.
- ◆ Seared foie gras and endive tarte tatin caramelized with orange. My version of bourride fish stew with monkfish, seabass, hake, razor clams, seasonal vegetables, citronella and coconut flavors. Salad of fresh figs dressed in white, madeleines with acacia honey.



### Octobre / October

Samedi matin Saturday morning

9h30 - 15h009.30 a.m. - 3.00 p.m.

**Pascal** Barnouin

Les coquilles Saint-Jacques

- ♦ Carpaccio de cèpes et de Saint-Jacques, poivre de Tasmanie. Saint-Jacques fraîches grillées, patates douces de Camargue et poêlée de cèpes. Pêches de vigne rôties, sirop de coing au poivre de Tasmanie.
- ♦ Carpaccio of porcini mushrooms and scallops, Tasmanian pepper. Grilled fresh scallops, sweet potatoes from the Camargue and pan-fried porcini mushrooms. Roasted vineyard peaches, quince syrup with Tasmanian pepper.

Dimanche matin Sunday morning

9h30 - 15h009.30 a.m. - 3.00 p.m.

Florent **Pietravalle**  **Immersion** en cuisine

- ♦ Vous serez dirigé vers la cuisine professionnelle de La Mirande pour une immersion avec la Brigade, où vous réaliserez un repas 3 plats sous les conseils avisés du Chef. Après la préparation vous pendrez l'apéritif dans le restaurant gastronomique et serez servis par le Maître d'hôtel et son équipe pour déguster les plats préparés accompagnés de vins de la vallée du Rhône.
- ♦ You will be shown to the professional kitchen of La Mirande, for an immersive experience with the cooking team. Under the chef's supervision, you will cook a 3-course meal. After the cooking class, you will have an aperitif in the gastronomic restaurant and then be served by the maître d'hôtel and his team to enjoy the fabulous lunch you have prepared.

Prix spécial, voir pages 48-49 / Special price applies, see pages 48-49

Vendredi matin Friday morning

9h30 - 15h009.30 a.m. - 3.00 p.m.

Italia Palladino La truffe blanche d'Alba

- ♦ Saint-Jacques à la noisette du Piémont IGP, mousseline de cerfeuil tubéreux, truffe blanche d'Alba. Raviolone de ricotta et œuf fondant, sauce beurre et sauge, truffe blanche d'Alba. Soufflé vanille et truffe blanche d'Alba.
- ♦ Scallops with Piedmont hazelnuts, tuberous chervil mousseline sauce, white Alba truffle. Raviolone of ricotta and soft egg, butter and sage sauce, white Alba truffle. Vanilla soufflé and white Alba truffle.

Prix spécial, voir pages 48-49 / Special price applies, see pages 48-49

#### Novembre/ November

Les champignons des bois

**Pascal** Barnouin Samedi matin Saturday morning

9h30 - 15h009.30 a.m. - 3.00 p.m.

- ♦ Œuf parfait, butternut confit, cèpes et trompettes, mâche et vinaigrette à l'huile de truffe. Bar de ligne, potimarron braisé, girolles poêlées. Mousse aux pommes rôties & caramélisées, caramel et tuile de pomme.
- ♦ Perfecto eggs, butternut confit, porcini and horn of plenty mushrooms, lamb's lettuce and truffle oil vinaigrette. Line-fished seabass, braised potimarron, panfried chanterelles. Roasted & caramelized apple mousse, caramel and apple wafer.

Les champignons Jean-Jacques Prévôt

Lundi matin Monday morning

9h30 - 15h009.30 a.m. - 3.00 p.m.

- ♦ Royale forestière et sa poêlée de chanterelles. Poularde de Bresse aux morilles, frégola aux truffes. Châtaignes, myrtilles et cassis.
- ◆ Forest mushroom flan with pan-fried chanterelles. Bresse pullet with morels, fregola pasta with truffles. Chestnuts, blueberries and blackcurrants.

Meringues

**Jeff** Mouroux Vendredi après-midi Friday afternoon

14h00 - 17h302.00 p.m. - 5.30 p.m

- ♦ Réalisation d'une Pavlova avec de la meringue à la française. Réalisation d'une tarte au citron meringuée avec de la meringue à l'italienne. Réalisation de grosses meringues et de décors en meringue avec une de la meringue suisse.
- ♦ Preparation of a Pavlova with French meringue. Making a lemon meringue pie with Italian meringue. Preparation of big meringues and using a Swiss meringue for decoration.



### Novembre/ November

Samedi après-midi Saturday afternoon

14h00 – 17h30 2.00 p.m. – 5.30 p.m. Aline Géhant Cocooning chocolat

- ♦ Offrez-vous un moment de chocolat à La Mirande. Confectionnez et repartez avec vos mendiants au chocolat noir et au lait, réalisez votre pâte à tartiner aux fruits rouges ainsi que des truffes au chocolat. Sur place, laissez-vous aller et dégustez quelques ganaches avec une coupe de champagne dans les salons de La Mirande.
- ♦ Give yourself a chocolate moment in La Mirande. Make and take away your dark and milk chocolate "mendiants" studded with dried fruits and nuts, chocolate truffles, chocolate-and-red berry spread. After the class, indulge yourself with some ganache chocolates and a glass of champagne in the salons of la Mirande...

Prix spécial, voir pages 48-49/ Special price applies, see pages 48-49

Mercredi après-midi Wednesday afternoon

14h00 – 16h30 2.00 pm. – 4.30 p.m. 1

Alexandre Malinverno Cours de pâtisserie enfants

- ♦ Moelleux au chocolat, cœur praliné maison : viens avec tes parents assister à un cours de pâtisserie et à déguster tes créations à l'heure du goûter.
- ♦ Soft-centered chocolate cake with homemade praline heart: come with your parents to attend a baking class and taste your creations at snack time.

Jeudi matin Thursday morning

9h30 – 15h00 9.30 a.m. – 3.00 p.m. 19

Guilhem Sevin C'est Noël avant l'heure

- ♦ Terrine de foie gras façon treize dessert, élixir de Muscat et fruits du mendiant. Pavé de Bar contisé aux morilles, petits oignons confits à la citronnelle. Strates d'ananas victoria et mousse vanille, billes de caviar de rhum.
- ♦ Foie gras terrine, 13 desserts style, with Muscat elixir, dried fruits and nuts. Thick slice of seabass studded with morel mushrooms, baby onions slow-cooked with lemongrass. Victoria pineapple and vanilla mousse layers, rum caviar pearls.

#### Novembre/ November

Racines et châtaignes se déchainent

Youcef Djellab Vendredi matin Friday morning

20

9h30 – 15h00 9.30 a.m. – 3.00 p.m.

- ♦ Mikado de légumes racines d'hiver, mousseline de châtaigne, vinaigrette de noisette aux herbes fraîches. Mosaïque de carottes cuites longuement dans leurs sucs, filet de canette à l'orange sanguine. Poire comice poché aux épices douces, madeleine au miel de lavande.
- ♦ Mikado of winter root vegetables, chestnut mousseline, hazelnut vinaigrette with fresh herbs. Mosaic of carrots cooked slowly in their juices, fillet of duckling with blood orange. Poached comice pear with sweet spices, madeleine with lavender honey.

Les macarons

Olivier Lemauviot Samedi après-midi Saturday afternoon

21

14h00 – 17h00 2.00 p.m. – 5.00 p.m.

- ♦ Les macarons déclinés pour les apéritifs salés : épatez vos amis pour les fêtes de fin d'année en réalisant des macarons salés : foie gras /compotée de coing aux épices, cervelle de canuts / truite fumée, fondue de poireaux au vin jaune / Saint-Jacques poêlées, potiron / noisettes en praliné salé.
- ♦ Macaroons transformed into savoury appetizers. Amaze your friends at Christmas holiday time by making savoury macaroons: foie gras / stewed quince with spices, soft cheese / smoked trout, leek fondue with yellow wine / pan-fried scallops, pumpkin / hazelnuts in salted praline.

Les spécialités du Mas Tourteron

Elisabeth Bourgeois Jeudi matin Thursday morning

26

9h30 - 15h00 9.30 a.m. - 3.00 p.m.

- ♦ Noix de Saint-Jacques en tartare au couteau, perles de grenade. La daube de lapin à l'olive cassée, polenta à la poêle. Mousse pur chocolat Caraïbe et caramel.
- Scallops tartare with pomegranate pearls. Rabbit stew with cracked green olives, pan-fried polenta. Pure Caribbean chocolate and caramel mousse.



38

### Novembre / November

Vendredi matin Friday morning

9h00 – 15h00 9.00 a.m. – 3.00 p.m. Séverine Sagnet Balade gourmande

- ♦ Vous partirez en balade avec Séverine Sagnet à travers la ville d'Avignon et dégusterez chez ses commerçants préférés les douceurs et les mets qu'elle affectionne. Vous ferez les courses au marché des Halles en fonction de ce que vous aimez, pour préparer le déjeuner. De retour à La Mirande vous cuisinerez un menu 3 plats et le dégusterez en accord avec les vins de Rasteau.
- ♦ Gourmet stroll. ou will go on a walk with Séverine Sagnet through the city of Avignon and taste the sweets and goodies she likes at her favourite gourmet shops. You will go shopping at Les Halles market, choosing what you wish to prepare for lunch. Back at La Mirande you will cook a 3-course menu and enjoy it with matching wines from Rasteau.

Samedi matin Saturday morning

9h00 – 15h00 9.00 a.m. – 3.00 p.m. Michel Meissonnier

La truffe

- ♦ Crème de céleris, vinaigrette truffée. Homard Newburg à la truffe. Selle de veau farcie Matignon et truffes. Millefeuille aux poires, crème à la vanille.
- ♦ Celery root cream soup, truffle vinaigrette. Lobster Newburg with truffles. Saddle of stuffed veal à la Matignon and truffles. Millefeuille with pears, vanilla cream.

Prix spécial, voir pages 48-49 / Special price applies, see pages 48-49

Dimanche matin Sunday morning

9h30 – 15h00 9.30 a.m. – 3.00 p.m. 29

Florent Pietravalle Immersion en cuisine

- ♦ Vous serez dirigé vers la cuisine professionnelle de La Mirande pour une immersion avec la Brigade, où vous réaliserez un repas 3 plats sous les conseils avisés du Chef. Après la préparation vous pendrez l'apéritif dans le restaurant gastronomique et serez servis par le Maître d'hôtel et son équipe pour déguster les plats préparés accompagnés de vins de la vallée du Rhône.
- ♦ You will be shown to the professional kitchen of La Mirande, for an immersive experience with the cooking team. Under the chef's supervision, you will cook a 3-course meal. After the cooking class, you will have an aperitif in the gastronomic restaurant and then be served by the maître d'hôtel and his team to enjoy the fabulous lunch you have prepared.

Prix spécial, voir pages 48-49 / Special price applies, see pages 48-49

#### Décembre / Décember

#### Les Menus de fêtes de nos Grands Chefs Our Chefs' Festive Holiday Menus

Marché de Noël Jeff Mouroux Samedi après-midi Saturday afternoon

5

14h00 – 17h00 2.00 p.m. – 5.00 p.m.

- ♦ Bonhomme en chocolat : mise au point du chocolat, moulage et montage d'un petit sujet en chocolat.
- ♦ Christmas market. Chocolate snowman: tempering chocolate, molding and assembling a small chocolate subject.

Marché de Noël Jeff Mouroux Dimanche après-midi Sunday afternoon

6

14h00 – 17h00 2.00 p.m. – 5.00 p.m.

- ♦ Bonhomme en chocolat : mise au point du chocolat, moulage et montage d'un petit sujet en chocolat.
- ◆ Christmas market. Chocolate snowman: tempering chocolate, molding and assembling a small chocolate subject.

Cours de pâtisserie des enfants

Alexandre Malinverno Mercredi après-midi Wednesday afternoon

9

14h00 – 16h00 2.00 p.m. – 4.00 p.m.

- ♦ La bûche de Noël : viens avec tes parents assister à un cours de pâtisserie et déguster tes créations à l'heure du goûter.
- ♦ The Yule log: come with your parents to attend a baking class and taste your creations at snack time.







#### Décembre / Décember

Jeudi matin
Thursday morning

9h30 – 15h00 9.30 a.m. – 3.00 p.m. 10

Elisabeth Bourgeois Les spécialités de Noël du Mas Tourteron

- ♦ Mes huitres spéciales au feu à l'ancienne. Le suprême d'une pintade fermière aux fruits secs et sa cuisse en petit parmentier de panais. Salade d'agrumes aux épices douces et sirop de grenade.
- ♦ My special oysters cooked over the fire, the old-fashioned way. Supreme of farm guinea fowl with dried fruits, its thigh in a parsnip parmentier. Citrus salad with sweet spices and pomegranate syrup.rt and ice cream.

Vendredi matin Friday morning

9h30 – 15h00 9.30 a.m. – 3.00 p.m. 11

Italia Palladino Cuisine italienne à la truffe noire

- ♦ Carpaccio de Gambero Rosso, écrasé de pomme de terre, sauce à la truffe noire. Risotto à la courge et truffe noire Melanosporum, escalope de foie gras poêlée, réduction de vinaigre balsamique de Modène. Charlotte de Panettone au chocolat blanc, sauce mandarine.
- ♦ Italian cuisine with black truffle. Red prawn carpaccio, mashed potatoes, black truffle sauce. Risotto with squash and black truffle (tuber melanosporum), pan-fried foie gras, reduction of Modena balsamic vinegar. Panettone Charlotte cake with white chocolate, mandarin sauce.

Prix spécial, voir pages 48-49 / Special price applies, see pages 48-49

Samedi matin Saturday morning

9h30 – 15h00 9.30 a.m. – 3.00 p.m. 12

Pascal Barnouin

Menu de fête à la truffe

- ♦ Terrine de foie gras de canard aux premières truffes. Salmis de canard, pressé de pommes de terre aux truffes. Ganache au chocolat & truffes.
- ♦ Terrine of duck foie gras with first truffles of the season. Duck salmis, pressed potatoes with truffles. Chocolate ganache & truffles.

Prix spécial, voir pages 48-49 / Special price applies, see pages 48-49

#### Décembre / Décember

Balade Gourmande de fêtes

Séverine Sagnet Jeudi matin Thursday morning

17

9h00 – 15h00 9.00 a.m. – 3.00 p.m.

- ♦ Vous partirez en balade avec Séverine Sagnet à travers la ville d'Avignon et dégusterez chez ses commerçants préférés les douceurs et les mets qu'elle affectionne. Vous ferez les courses au marché des Halles en fonction de ce que vous aimez, pour préparer le déjeuner. De retour à La Mirande vous cuisinerez un menu 3 plats et le dégusterez en accord avec les vins de Rasteau.
- ♦ Christmas Gourmet stroll

You will go on a walk with Séverine Sagnet through the city of Avignon and taste the sweets and goodies she likes at her favourite gourmet shops. You will go shopping at Les Halles market choosing what you wish to prepare for lunch. Back at La Mirande you will cook a 3-course menu and enjoy it with matching wines from Rasteau.

Menu de Noël simple et efficace

Séverine Sagnet Vendredi matin Friday morning

18

9h30 – 15h00 9.30 a.m. – 3.00 p.m.

- ♦ Tartare de noix de Saint-Jacques aux fruits de la passion. Gambas de Madagascar, purée de carottes passion. Millefeuille ananas/passion.
- ♦ Tartare of scallops with passion fruit. King prawns from Madagascar, mashed carrot purée with passion fruit. Pineapple / passion fruit millefeuille.

Chocolats de Noël Jeff Mouroux Samedi après-midi Saturday afternoon

19

14h00 – 17h30 2.00 p.m. – 5.30 p.m.

- ♦ Venez apprendre à réaliser des boules de Noël que vous garnirez de noisettes caramélisées et que vous emporterez à la maison. Peut-être aurez-vous la chance de les accrocher au sapin si vous n'êtes pas trop gourmand!
- ♦ Come learn how to make Christmas halls that you will garnish with caramelized hazelnuts and take home. And maybe you'll have the chance to hang them on the Christmas tree if you're not too greedy!



Atelier enfants

Children's cooking class



#### L'atelier des petits Marmitons... à partir de 7 ans

Les enfants aussi cuisinent comme des chefs. L'art de bien manger, de connaître et d'acheter les bons produits, d'associer les textures et les couleurs... c'est tout petit que cela s'apprend!

Le chef éveillera leurs papilles et leur créativité. Du chocolat, du croustillant, du fondant, des jeux et des rires pour des moments éducatifs et ludiques. De l'apprentissage des recettes... au goûter... deux heures de pure gourmandise, qui se termineront en dégustation!

Pour les enfants : cours de pâtisserie, goûter et jus de fruits : 46 €

#### Children cooking classes... from 7 years old...

Children can also cook up a storm! The art of eating well, recognizing and buying good products, combining textures, colours and tastes...can all be learnt when you're small!

The chef will introduce children to taste and creativity. Chocolate, crispy and soft treats, laughter and games make for delicious learning! From making the recipes...to the midafternoon snack...three hours of sweet delights!

For children: class, snacks and fruit juices: 46 €

Mercredi 12 février	Pâte à tartiner	page 16
Mercredi 4 mars	Millefeuille vanille	page 18
Mercredi 8 avril	Oeuf de Pâques	page 21
Mercredi 18 novembre	Moelleux au chocolat	page 38
Mercredi 9 décembre	Bûche de Noël	page 41



### Ateliers pâtisserie et chocolat Pastries and chocolate classes



## Les conseils d'un chef pour réaliser tous les desserts dont vous rêviez, c'est possible!

The advice of a chef to help you create all the desserts you've dreamt of is a dream that can come true!

<b>Samedi 7 mars</b> Saturday, march 7 <sup>th</sup>	Les dessert bretons Breton's deserts	page 19
Samedi 14 mars Saturday, march 14 <sup>th</sup>	Cocooning Chocolat Cocooning chocolat	page 19
<b>Samedi 25 avril</b> Saturday, april 25 <sup>th</sup>	Les macarons Macaroons	page 22
<b>Samedi 16 mai</b> Saturday, may 16 <sup>th</sup>	Le Saint-Honoré Saint-Honoré''	page 25
<b>Jeudi 27 juin</b> T <i>hursday, june 27<sup>th</sup></i>	<b>La charlotte</b> Charlotte cake	page 30
Samedi 26 septembre Saturday, september 26th	Le Paris-Brest Paris-Brest	page 33
Samedi 10 octobre  Saturday, october 10 <sup>th</sup>	100 % chocolat 100 % chocolate	page 34
Vendredi 13 novembre Friday, november 13 <sup>th</sup>	Les meringues Meringues	page 37
Samedi 14 novembre Saturday, november 14th	Cocooning Chocolat Cocooning chocolat	page 38
Samedi 21 novembre Saturday, november 21th	Les macarons Macaroons	page 39
<b>Samedi 5 décembre</b> Saturday, december 5 <sup>b</sup>	<b>Marché de Noël</b> Christmas market	page 41
Dimanche 6 décembre Sunday, december 6 <sup>b</sup>	Marché de Noël Christmas market	page 41
Samedi 19 décembre Saturday, december 19 <sup>th</sup>	Chocolat de Noël Christmas chocolate	page 43

Les Tarifs Prices

Le cours de cuisine (du lundi au vendredi)	125€	Cooking class (Monday to Friday)	125 €
Le cours de cuisine (samedi et dimanche)	140€	Cooking class (Saturday and Sunday)	140 €
Déjeuner invité	86€	Guest for lunch	86 €
Cours de cuisine « Truffe » / Invité	.65 € / 125 €	Truffle cooking class / Guest for the meal	165 € / 125 €
Immersion en cuisine professionnelle	165€/135€	Professionnal kitchen immersion	165 € / 135 €
Cours de cuisine en exclusivité (10 personnes mi	n.) 140€	Private cooking class (10 participants min.)	140 €
Cours de cuisine pour les enfants, dès 7 ans	46 €	Children's cooking class, from 7 years old	46 €
Le cours de pâtisserie (du lundi au vendredi)	80€	Pastry class (Monday to Friday)	80 €
Le cours de pâtisserie (samedi et dimanche)	90 €	Pastry class (Saturday and Sunday)	90 €
Atelier chocolat	110 €	Chocolate workshop	110 €
4 cours de cuisine par semaine (hors week-end et cours « truffe »)	460€	4 cooking classes a week (week-ends and truffle classes excepted)	460 €
Abonnement de 10 cours (hors cours « truffe »)	1100€	Subscription for 10 classes (truffle classes excepted)	1100 €
Dîner à La Table Haute	105 €	Dinner at The Table Haute	105 €
Tablier professionnel brodé La Mirande	29.50 €	Professional apron embroidered La Mirande	29.50 €

# Nos tarifs s'entendent toutes taxes comprises. Les dates et termes peuvent être modifiés sans préavis. Réservations et annulations :

- Le nombre de participants doit être au minimum de 8 personnes. Si ce nombre n'est pas atteint pour un cours de cuisine, il sera annulé.
- L'Ecole de Cuisine de La Mirande est un lieu qui reçoit une vingtaine de chefs, il se peut qu'ils aient des contraintes de dernière minute. Dans ces cas-là, La Mirande se réserve le droit d'annuler ou de déplacer les cours.
- Le nombre de places disponibles est limité à 12 personnes. Au delà, les demandes sont placées sur une liste d'attente et contactées en cas de désistement.
- Une option devient réservation ferme avec 50% du montant des cours versés à titre d'acompte au moment de la réservation.
- En cas d'annulation de la part du participant, à moins de 3 semaines avant la date du cours, l'acompte sera remboursé (-10%) si la place est relouée. Si ce n'est pas le cas, l'acompte sera conservé. Dans le cas d'une réservation avec un bon cadeau délivré par La Mirande, la réservation est prise, puis confirmée au minimum une semaine avant par la responsable des cours de cuisine. Si le participant ne se présente pas au cours de cuisine, ou annule sa réservation, le bon cadeau sera considéré comme consommé.

### Prices include all taxes. Prices and terms are subject to change without notice. Reservation and cancellation policy:

- -The course will be cancelled if we have less than 8 participants. Registration is limited to a maximum of 12 participants. Beyond that number, names will be placed on a waiting list and contacted if a space opens up. A deposit of 50% is required when booking a class to confirm the reservation. In the event of a cancellation by the participant, less than 3 weeks prior to the class, the deposit (-10%) will be refunded if another participant is found to fill the space.
- If booking with a gift voucher, the reservation becomes definite 1 week prior to the class and cannot be cancelled or postponed after that date. The course can be cancelled if we have less than 8 participants.
- Registration is limited to a maximum of 12 participants. Beyond that number, names will be placed on a waiting list and contacted if a space opens up. A deposit of 50% is required at the reservation to confirm registration. In the event of a cancellation by the participant, less than 3 weeks prior to the class, the deposit (-10%) will be refunded if another participant is found to fill the space. In case you book with a gift voucher, the reservation becomes definite 1 week prior to the class and cannot be anymore cancelled or postponed.



### La Table Haute de La Mirande De la ferme à la Table...

Dans l'ancienne cuisine de La Mirande, le fourneau à bois du XIX<sup>e</sup> siècle a repris du service.

Tous les mardis, mercredis, jeudis, vendredis et samedis soirs, à partir de 20 heures, le chef de la Table Haute, Jeff Mouroux et son acolyte Alexandre Malinverno vous invitent à partager leur passion pour la cuisine. Ils prépareront sous vos yeux, dans des casseroles en cuivre, des mets imaginés au retour de leur marché et provenant des produits fermiers des alentours. Car la philosophie de la Table Haute, c'est de faire au plus court entre la ferme et la fourchette... Saveurs à déguster autour de la grande Table Haute en accord mets et vins de La Vallée du Rhône, réalisés par Anne Laure Groubet, dans la plus grande convivialité...

### La Mirande's Guest Table From farm to table...

Every Tuesday, Wednesday, Thursday, Friday and Saturday at 8 pm, we organize a delightful dinner at the 'Table Haute' in our 19th century kitchen.

Guests are invited to sit around the huge wooden table, at one end of which the head chef Jeff Mouroux and his assistant Alexandre Malinverno prepare the meal, which they cook in front of you in old copper pans, on the 19th century wood-fired range. The fixed menu, using fresh farm produce, is chosen according to the daily market, because the Chefs believe in taking the shortest route possible from farm to table... Savoury dishes served around the big Table Haute, paired with wines from the Rhone Valley chosen by our sommelier, Anne Laure Groubet, make for a special moment in a warm and friendly atmosphere!



Rasteau, le Cru « Corps & Âme » . 2010 - 2020 . 10 ans

- Des vins de gastronomie -Cru Rasteau Rouge et Vins Doux Naturels Rasteau www.vins-rasteau.com











4, place de l'Amirande F-84000 Avignon Tél. +33 (0)4 90 14 20 20 Fax. +33 (0)4 90 86 26 85 mirande@la-mirande.fr www.la-mirande.fr