



Exposition
Timothy Hennessy

MIRande GarAGE

WiFi login : mirande password : 2020



Les cartes
des restaurants

Semaine 44 du lundi 26 au samedi 31 octobre

En raison de l'application du couvre-feu dans notre département Le Mirage s'adapte en proposant des plats rapides et réconfortants, toujours préparés en direct de l'ancienne cuisine.

ouvert de 12h à 15h et de 18h00 à 20h30 (dernier plat servi)

Attention : cette semaine, fermé pour cours de cuisine le vendredi midi

A LA CARTE

Cappuccino de courge, gingembre et café, écume cannelle 8 €

Les Planches

Charcuterie : saucisson, jambon, caillette, fromage de tête 25 €

Fromages : frais et affinés 25 €

Provence : houmous, pois chiches, mousse de chèvre à la betterave, tapenade, olives 25 €

Les plats chauds

Risotto de petit épeautre du Ventoux, champignons et poudre de cèpes 20 €

Soupe Phô au bœuf à la manière d'un pot au feu aux épices vietnamiennes 20 €

Les desserts

Petit gâteau au chocolat, cœur ganache passion, caramel passion 8 €

Tarte aux poires, noisettes, citron vert 8 €

Financier, marmelade bergamote 8 €

Les boissons

Jus maison : carotte/raisin/gingembre 5 €

Kombucha maison au CBD (bouteille 65cl) 8 €

Bière La Comédienne 6 €

Bière Jean-Louis (à la pression) 5 €

Les vins de la semaine

4 € (verre) 12 € (50cl)

Blanc : Domaine du Grand Jacquet (Mazan), A.O.C. Côtes du Ventoux

Rouge : Domaine Julien de l'Embisque, Côtes du Rhône

Vendredi 30 octobre

Cours de cuisine « La truffe blanche d'Alba » avec la cheffe Italia Palladino à partir de 9h30

Programme en ligne : https://www.la-mirande.fr/d/lamirande/media/Marmiton_2020_web.pdf

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:

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.

5 rue Taulignan, 84000 Avignon
tel. 04 90 14 20 20