

## CARNET D'AUTOMNE

### L' EXPERIENCE MIRANDE

Le chef Florent Pietravalle et toute l'équipe du restaurant de La Mirande vous proposent un voyage gastronomique autour de la Provence et de la Méditerranée.

Cette valse de mets et de saveurs peut se dérouler en 4, 6 ou 9 temps selon votre envie.

Nous préférons vous convaincre de donner « carte blanche » au chef.

Si vous souhaitiez cependant un aperçu des menus que nous servons, veuillez trouver ci-après un exemple de chacun d'entre eux. Merci de comprendre que les mets détaillés ici sont amenés à changer régulièrement en fonction de la saison, de la météo et de l'arrivée journalier de nos fournisseurs locaux.

Dans l'espoir de vous accueillir prochainement à La Mirande.

#### M E N U

*en 4 temps,*

*au déjeuner, en semaine uniquement*

*(hors jours fériés)*

**60 €**

*Lisette – Oignon Nouveau – Epinard – Epeautre au Levain – Beurre d'Ail Noir  
Champignons des Bois – Café - Charcuterie de Mulet  
Viande Maturée – Algue – Pomme de Terre des Sables  
Châtaigne – Bogue Fumée*

*en 6 temps\**

**95 €**

*Lisette – Oignon Nouveau – Epinard – Epeautre au Levain – Beurre d'Ail Noir  
Thon Ikejime – Mélasse de Betterave – Mûres Sauvages  
Champignons des Bois – Café - Charcuterie de Mulet  
Viande Maturée – Algue – Pomme de Terre des Sables  
Châtaigne – Bogue Fumée  
Poire Noire – Macération – Guimauve*

*en 9 temps\**

**135 €**

*Lisette – Oignon Nouveau – Epinard – Epeautre au Levain – Beurre d'Ail Noir  
Yaourt – Raifort – Caviar - Garum  
Thon Ikejime – Mélasse de Betterave – Mûres Sauvages  
Champignons des Bois – Café - Charcuterie de Mulet  
Pêche de la Pomette – Kumquat - Boeufbucci  
Viande Maturée – Algue – Pomme de Terre des Sables  
Roves – Airelles – Mr Pellegrini  
Châtaigne – Bogue Fumée  
Poire Noire – Macération – Guimauve*

*\*servi pour l'ensemble des convives d'une table*

*Tous nos produits sont d'origine locale, issus de l'agriculture raisonnée.  
Toutes nos viandes proviennent d'animaux nés, élevés, et abattus en France.*

**La Cuisine ce n'est pas copier la nature mais apprendre à travailler comme elle**  
*Florent Pietravalle*



**MICHELIN  
2020**

*Prix nets, service compris. Boissons non comprises.*

*Une liste avec l'ensemble des allergènes à déclaration obligatoire contenus dans nos plats est disponible à votre demande.*