

# Dîners Truffe

## Truffe dinners

De mi-janvier à début mars, Thomas Longuesserre, chef de La Table Haute vous propose 4 dates autour de la Truffe. Ambiance conviviale et épicurienne pour les amoureux du Diamant Noir !

Dîner (entrée, plat, dessert) autour de la truffe accord apéritif, mets et vins le vendredi ou le samedi soir.

**14 - 15 février / 7 - 8 mars**

*From mid-January until early March, Thomas Longuesserre, chef of La Table Haute has planned four truffle dinners. A convivial, epicurean atmosphere is guaranteed for lovers of the Black Diamond!*

*A truffle-themed dinner (starter, main course, dessert) paired with matching aperitif and wines, is served at La Table Haute on Friday or Saturday evening.*

*February 14<sup>th</sup>, 15<sup>th</sup> / March 7<sup>th</sup>, 8<sup>th</sup>*



## LES FRÈRES JAUMARD

PRODUCTEURS & NÉGOCIANTS EN TRUFFES

SARL La Truffe du Ventoux  
634 chemin du traversier 84170 Montoux  
+33 (0)4 90 66 82 21 - [contact@truffles-ventoux.com](mailto:contact@truffles-ventoux.com)  
[www.truffles-jaumard.com](http://www.truffles-jaumard.com)



# Dîners vignerons *Winemakers' dinners*

À La Table Haute, les dîners vignerons marient les savoir-faire des artisans des mets et des artisans des vignes.

La Mirande en partenariat avec le Château La Nerthe, deux maisons emblématiques de Provence, vous invitent à partager un moment de convivialité mettant en scène les saveurs et les arômes de produits régionaux provenant d'une agriculture locale et biologique.

Le Chef Thomas Longuesserre réalisera pour vous un menu unique en accord avec les cuvées du domaine.

Dates : vendredi 28 mars, vendredi 21 novembre 2025

---

*At La Table Haute, our winemaker dinners combine the know-how of food artisans and vineyard artisans.*

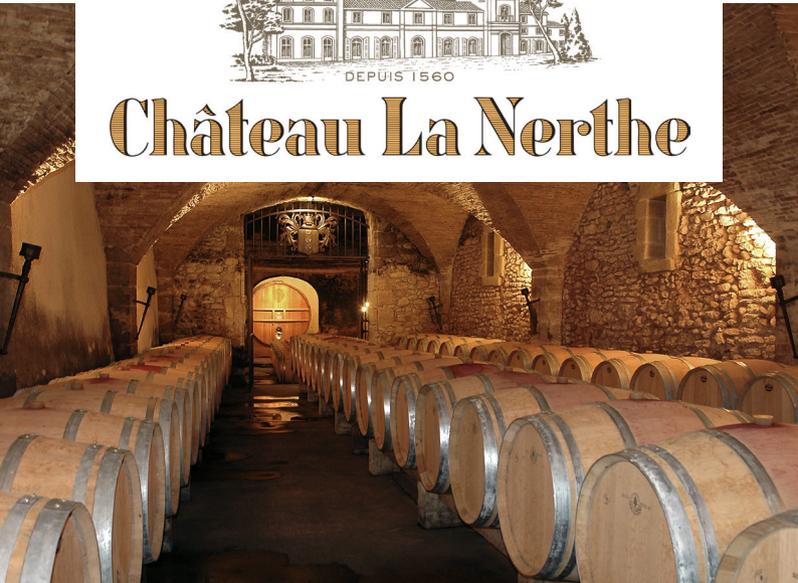
*La Mirande in partnership with the Château La Nerthe wine estate, two emblematic houses of Provence, invite you to share a moment of conviviality featuring the flavours and aromas of fresh regional produce grown locally and organically.*

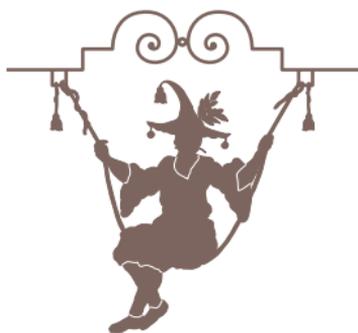
*Chef Thomas Longuesserre will create a unique menu in harmony with Château La Nerthe's vintages.*

*Dates: Friday March 28<sup>th</sup> and Friday November 21<sup>st</sup>, 2025*



## Château La Nerthe





---

LA MIRANDE  
AVIGNON

HÔTEL \*\*\*\*\*  
RESTAURANTS  
TABLE HAUTE  
ÉCOLE DE CUISINE  
SALON DE THÉ  
BOUTIQUE  
BAR

4, place de l'Amirande  
F-84000 Avignon  
Tél. +33 (0) 4 90 14 20 20  
[mirande@la-mirande.fr](mailto:mirande@la-mirande.fr)  
[www.la-mirande.fr](http://www.la-mirande.fr)

GPS 43°57'00.44"N/4°48'27.43"E