



LA MIRANDE
AVIGNON

Menu de Noël

Boudin – Poulpe

Boudin - Octopus

Poutargue – Abricot

Poutargue - Apricot

Huître – Raifort

Oyster - Horseradish

Bouillon de roche – Huile de tilleul

Fish broth - Lime blossom oil

Chou-fleur – Kombu – Lisette

Cauliflower - Kombu - Lisette

Endive – Miel fermenté – Coquillage – Pamplemousse

Endive - Fermented honey - Shellfish - Grapefruit

Encornet – Truffe noire – Poire sauvage

Squid - Black truffle - Wild pear

Saint-Jacques – Tripe – Carotte

Scallops - Tripes - Carrot

Rouget – Vinaigre de vin

Red mullet - Wine vinegar

Chevreuil – Anchois – Sauce XO

Venison - Anchovies - XO Sauce

Truffe noire – Riz

Black truffle - Rice

Riz caramélisé au four à pain

Caramelized rice baked in a bread oven



Chef : Florent Pietravallo

Prix par personne : 255 € hors boissons - Menu unique disponible le 24/12 pour le dîner & le 25/12 pour le déjeuner

Price per person: €255 excluding drinks - Christmas menu available on 24/12 for dinner & 25/12 for lunch



LA MIRANDE
AVIGNON

LE BISTROT DE FLORENT

Menu de Noël

Gougère au vieux Comté

Vieux Comté Gougère

Saint-Jacques – Vinaigrette aux agrumes

Scallops – Citrus vinaigrette

Truffe noire - Risotto au vieux parmesan et Muscat

Black truffle - Risotto with aged parmesan and Muscat wine

Pithiviers de canard sauvage - Sauce royale

Wild duck pithiviers - Royal sauce

Brie de Meaux contisé à la truffe noire

Brie de Meaux with black truffle

Bûche de Noël : Fleur d'oranger, pistache et citron

Yule log : Orange blossom, pistachio, and lemon

Prix par personne : 150 € hors boissons

Menu unique disponible le 24/12 pour le dîner & le 25/12 pour le déjeuner et le dîner

Price per person: €150 excluding drinks

Christmas menu available on 24/12 for dinner & on 25/12 for lunch and dinner



LA MIRANDE
AVIGNON

Gala de la Saint-Sylvestre

MENU

Boudin – Œuf de truite

Boudin - Trout roe

Poutargue – Abricot

Poutargue - Apricot

Bouillon de roche - Huile de tilleul

Fish broth - Lime blossom oil

Huître pochée - Bouillon de boeuf - Wasabi

Poached oyster - Beef broth - Wasabi

Encornet pressé au lard - Truffe noire

Squid pressed with bacon - Black truffle

Langouste pochée - Ragoût de tripes

Poached langoustine - Tripes stew

Turbot - Bouillon de champagne - Levain

Turbot - Champagne broth - Sourdough

Bœuf Wagyu - Sauce Périgueux

Wagyu beef - Périgueux sauce

Agrumes du producteur Damien Blasco

Citrus fruits from Damien Blasco



Chef : Florent Pietravalle

Prix par personne : 525 € ; Comprend le champagne à l'apéritif et aux douze coups de minuit, les vins pendant le repas, eaux, café et l'animation musicale avec un répertoire d'airs tziganes et de swing.

Price per person: €525 ; includes champagne for the aperitif and at the stroke of midnight, wine with the meal, water, coffee and musical entertainment with a repertoire of gypsy and swing tunes.



LA TABLE HAUTE

Gala de la Saint-Sylvestre

Tartare de coquilles Saint-Jacques au diamant noir du Ventoux, nuage de cèpe.

Scallop tartare with Ventoux black diamond, mushrooms foam.

Gamberoni de Méditerranée en deux façons : en tartare d'agrumes et snacké au beurre de kumquats, velouté de cresson.

Mediterranean prawns in two ways: citrus tartare and sautéed in kumquat butter, watercress velouté.

Risotto de potiron, graines torréfiées et huile, nacre de baudroie au safran et poutargue.

Safran monkfish, pumpkin risotto with roasted seeds and oil, poutargue.

Magret d'oie au feu de bois, pressée de patate douce camarguaise à la truffe, épinards grillés aux châtaignes, jus de vin rouge au foie gras.

Wood-fired goose breast, truffled Camargue sweet potato purée, grilled spinach and chestnuts, red wine sauce with foie gras.

Autour de la clémentine : panna cotta aux zestes confits, sablé croustillant, crèmeux mandarine impériale, salade de clémentine à la tagète, caramel à la clémentine
Candied zest panna cotta, crispy shortbread, imperial mandarin cream, clementine salad with tagète and caramel.

Prix par personne : 255 € ; Comprend le champagne à l'apéritif et aux douze coups de minuit, les vins pendant le repas, eaux, café et l'animation musicale avec un répertoire d'airs tziganes et de swing.

Price per person: €255 ; includes champagne for the aperitif and at the stroke of midnight, wine with the meal, water, coffee and musical entertainment with a repertoire of gypsy and swing tunes.