

LA MIRANDE



Dessin : Maxine Christensen

Le Marmiton

Ecole culinaire depuis 1994
Cooking school since 1994

programme
2026



Château La Nerthe

Châteauneuf-du-Pape

*Dégustation et visite de nos caves
du 16^{ème} siècle sur rendez-vous.*

*Tasting and visit of our cellars
of the 16th century by appointment.*



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

Le Marmiton

UNE ÉCOLE DE CUISINE DEPUIS PLUS DE 30 ANS
A COOKING SCHOOL FOR OVER 30 YEARS

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^{ème} 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 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

Chef de La Table Haute

Resident chef page 6

Chefs invités

Guest chefs pages 8-12

Programme mois par mois

Monthly program pages 13-43

Ateliers enfants

Children's cooking classes page 46

Ateliers pâtisserie et chocolat

Pastries and chocolate classes pages 48-49

Tarifs

Prices pages 50-52



Chef de la Table Haute

Resident chef

Thomas Longuesserre

Originaire de la Provence, sa carrière débute dans des établissements prestigieux, aussi bien en France qu'à l'étranger, comme The Dorchester et le Great Eastern Hotel à Londres. De retour en France, il évolue au sein de restaurants étoilés. De 2006 à 2009, il officie en tant que chef à L'Auberge de Noves où il maintient et transforme l'étoile Michelin à son nom.

Sa rigueur, son esprit créatif et son engagement pour l'excellence ont été récompensés par le titre de Maître Restaurateur de France en 2021 et sa mention au guide Gault & Millau, alors chef du restaurant Le Blason de Provence.

En février 2024, Thomas prend les rênes de La Table Haute de La Mirande. Il propose une expérience unique et intimiste, invitant les participants à partager sa table en toute convivialité. Du four à bois datant de 1860, il élabore devant ses hôtes des mets raffinés. Chaque plat qu'il compose est un hommage à la cuisine provençale sublimée par des produits locaux et de saison.

Dans l'ancienne cuisine, il perpétue son art avec passion et son amour pour le terroir, portant haut les valeurs d'authenticité qui lui sont chères.

Originally from Provence, he began his career in prestigious establishments in France and abroad, including The Dorchester and the Great Eastern Hotel in London. After returning to France, he worked in Michelin-starred restaurants. From 2006 to 2009, he was chef at L'Auberge de Noves, where he maintained the Michelin star.

His rigour, creative spirit and commitment to excellence were rewarded with the title of Maître Restaurateur de France in 2021 and a mention in the Gault & Millau guide, when he was head chef of Le Blason de Provence.

In February 2024, Thomas took over the reins at La Table Haute of La Mirande. He offers a unique and intimate experience, inviting participants to share his table in a convivial atmosphere. Using the wood-fired oven dating back to 1860, he prepares refined dishes in front of his guests. Each dish is a tribute to Provençal cuisine, enhanced by the use of local, seasonal produce.

In the old kitchen, he perpetuates his art with passion and his love for the land, proudly upholding the values of authenticity that are dear to him.





Chefs invités

Guest chefs

Emilio Arriaga

Le Comptoir de La Mère Germaine - Châteauneuf-du-Pape
+33 (0) 4 28 69 00 60

Équatorien d'origine, Emilio arrive à 20 ans en Provence, riche des recettes de ses grands-mères pour se former à la cuisine française. « Je défends la cause d'une cuisine conviviale et de partage, à base de produits locaux autour de Châteauneuf-du-Pape, sans oublier la touche d'herbes aromatiques de mon potager et des condiments sud-américains qui me tiennent à cœur ».

Originally from Ecuador, Emilio arrived in Provence at the age of 20, with a wealth of recipes from his grandmothers, to train in French cuisine. "I support a deliciously uncomplicated style of cooking, meant to be shared, based on local products sourced around Châteauneuf-du-Pape, without forgetting the touch of aromatic herbs from my vegetable garden and South American condiments that are dear to my heart."

- pages 29, 42

Jean-Claude Altmayer

je.cuisine.avec.mon.coeur@gmail.com - +33 (0) 7 63 35 05 54

Chef affable et anciennement chef de la Table Haute à La Mirande, il vous apprendra des recettes simples et efficaces dans une ambiance décontractée.

The jovial former chef of La Table Haute of La Mirande will teach you simple, effective recipes in a relaxed atmosphere.

- pages 16, 18, 24, 28, 33, 34, 36, 39

Pascal Barnouin

Maison de la Tour - Avignon

maisondelatour.avignon@gmail.com - +33 (0) 9 86 22 29 73

Maître cuisinier, chef propriétaire de 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 Maison de la Tour, his favourite recipes use fresh local and Mediterranean produce. His cuisine, inspired by the sunny South, is honest, elegant, simple and delicious.

- pages 15, 18, 20, 22, 25, 32, 33, 38, 42

Andy Chopin

Comme un dimanche - Cheval-Blanc

latelierbab@gmail.com - +33 (0) 4 90 04 05 82

Natif du Nord de la France, ayant voyagé et posé ses bagages à la Réunion pendant 8 ans, il est désormais au pied du Petit Luberon. Ce chef, propriétaire d'un restaurant, épicurien de nature, amoureux de la bonne cuisine et des bons produits, se fera un réel plaisir de cuisiner avec vous.

Born in the North of France, having travelled and settled on Reunion Island for 8 years, he is now living at the foot of the Petit Luberon mountain range. This chef, who owns one restaurant and is a born epicurean, in love with good food and good produce, will truly enjoy cooking with you.

- pages 35, 36, 37, 40, 43

Youcef Djellab

Deluxe Home Restauration - Vedène

Après des années passées à courir le monde, il est depuis plus de 20 ans chef à domicile. Ce natif de Picardie, aujourd'hui installé près d'Avignon, partage avec joie, sa cuisine provençale, méditerranéenne et gorgée de soleil avec des clients français et étrangers.

After years spent discovering the world, he has been a private chef for over 20 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

- page 15

Aline Géhant

Aline Géhant Chocolatier - Avignon

agchocolatier@gmail.com - +33 (0) 4 90 02 27 21

Jeune femme chocolatière 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 17, 36

Quentin Gentil

Restaurant L'Intemporel - Bollène

restaurantlintemporel@gmail.com - + (0) 4 86 71 66 85

Quentin Gentil se forme très tôt dès l'âge de 14 ans. A 18 ans, il occupe son premier poste de chef pâtissier aux côtés de Thomas Longuesserre. Propriétaire et chef du restaurant l'Intemporel à Bollène depuis 2013, Quentin propose une cuisine moderne en s'inspirant des confrères avec lesquels il a travaillé et apporte sa touche personnelle. « Je trouve mon inspiration dans les voyages que j'ai fait, je ramène des saveurs de régions françaises et également d'Italie, d'Asie... ».

Quentin Gentil began training at the age of 14. When he was 18, he took up his first position as head pastry chef alongside Thomas Longuesserre. Owner and chef of the Intemporel restaurant in Bollène since 2013, Quentin offers a modern cuisine inspired by the colleagues he has worked with, and adds his own personal touch. "I find my inspiration in the trips I've made, bringing back flavours from French regions as well as Italy, Asia..."

- pages 19, 39

Alexandre Malinverno

alexmalinverno@gmail.com - +33 (0) 6 21 74 56 15

Cuisinier et pâtissier autodidacte, il se passionne pour la gastronomie après un master d'économie. Il a pendant longtemps été chef résident de La Table Haute. Globe-trotter et gourmand, il aime cuisiner et conter ses histoires culinaires de retour de voyages. Il est aujourd'hui chef à domicile et revient à La Mirande pour éveiller les sens des tout-petits et des grands, « lors de cours de cuisine hauts en couleur ».

An activist and self-taught chef, he has just recently set up shop under the arcades. Self-taught cook and pastry chef, he fell in love with gourmet cooking after having earned a Master's degree in Economics. He's been a resident chef at La Table Haute for years. 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 is now a private chef and returns to La Mirande to teach both children and adults alike.

- pages 15, 20, 23, 34, 35, 40, 41

Michel Meissonnier

meissonnier.michel@wanadoo.fr - +33 (0) 6 14 54 17 34

À lui seul, il respire la Provence et la convivialité. Ancien restaurateur aux Angles, il a obtenu deux 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 14, 17, 20, 23, 24, 27, 28, 34, 39, 43

Jeff Mouroux

Chef pâtissier du restaurant Pollen ☘ - Avignon

jeffmouroux@gmail.com - +33 (0) 7 87 10 78 26

Pâtissier hors pair, il a travaillé auprès de grands chefs comme Pierre Gagnaire et Christophe Pelé, la maison Fauchon et a beaucoup voyagé. Il exerce ses talents en qualité de chef pâtissier au restaurant Pollen à Avignon.

An outstanding pastry chef, who has worked with great chefs like Pierre Gagnaire and Christophe Pelé and for la maison Fauchon, he has also travelled a lot. He currently works as a pastry chef at the Michelin-star restaurant Pollen in Avignon.

- pages 14, 18, 21, 22, 24, 28, 29, 33, 35, 38, 41

Florent Pietravallo ☘☘

La Mirande - Avignon (jusqu'au 31 décembre 2025)

Chef de La Mirande depuis 2016, après avoir travaillé au près des plus grands et occupé le poste de sous-chef de Pierre Gagnaire pendant quatre ans, Florent Pietravallo obtient son étoile Michelin en 2019. Il y exprime sa passion pour une cuisine élégante, classique et inventive. L'obtention de l'étoile verte en 2021 vient récompenser son engagement pour une gastronomie durable. A partir du 1er janvier 2026, Florent rejoint la Villa La Coste pour y poursuivre son parcours culinaire.

Chef at La Mirande since 2016, after working with some of the greatest Michelin-star chefs, and 4 years as sous-chef for Pierre Gagnaire, he was awarded his Michelin star in 2019. Florent expresses his passion for fine cuisine through elegant, classic dishes with a definite touch of creativity. His commitment to sustainable gastronomy was recompensed with a Michelin Green Star in 2021. From the 1st of January 2026, Florent will join la Villa La Coste to continue his culinary journey.

- page 37

Jean-Jacques Prévôt

contact.jjprevot@gmail.com +33 (0) 6 86 34 05 78

Jean-Jacques Prévôt, personnage emblématique de la cuisine provençale. Ce Chef étoilé, auteur culinaire et artiste peintre vous communiquera ses passions. Il est installé à Cavaillon où il est surnommé « le roi du melon ».

Jean-Jacques Prévôt, an iconic figure in Provençal cuisine. This Michelin-starred chef, culinary author and painter will share his passions with you. He lives in Cavaillon, where he is known as "the king of melons".

- pages 14, 17, 21, 22, 25, 29, 33, 37, 42

Séverine Sagnet

Restaurant Jacqueline - Villeneuve-les-Avignon
cheffe@quantic-cuisine.com - +33 (0) 6 33 40 90 69

Directrice de l'École de Cuisine de La Mirande et cheffe de La Table Haute pendant 10 ans, elle a obtenu une assiette au Guide Michelin lors de l'ouverture du Mirage. Cheffe visionnaire, pédagogue et engagée, elle est la voix féminine de la gastronomie vivante avec son tout nouveau restaurant Jacqueline à La Maison Orsini de Villeneuve-lès-Avignon. Elle utilise uniquement des produits issus de l'agriculture biodynamique et biologique pour l'élaboration de menus. Sa philosophie est de faire au plus court entre la ferme et la table. Ses recettes sont élégantes, colorées avec toujours un petit quelque chose de surprenant qui apporte du peps et de l'originalité.

Director of the cooking school and head chef at La Table Haute for 10 years, she earned a Michelin star when Le Mirage opened. A visionary, committed chef and teacher, she is the female voice of contemporary gastronomy with her brand-new restaurant Jacqueline at La Maison Orsini in Villeneuve-lès-Avignon. She uses only biodynamic and organic produce in her menus. Her philosophy is to keep the distance between farm and table as short as possible. Her recipes are elegant and colourful, always with a little something surprising that adds pep and originality.

- pages 16, 21, 38, 41

UNE GAMME D'EXCEPTION
POUR VOS REPAS...



Janvier/ January

Dîners Truffe

De mi-janvier à début mars, Thomas Longuesserre, chef de la Table Haute vous propose 7 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.

16 - 17 janvier / 13 - 14 - 28 février / 6 - 7 mars

Truffe dinners

From mid-January until early March, Thomas Longuesserre, chef of La Table Haute has planned seven 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.

January 16th, 17th / February 13th, 14th, 28th / March 6th, 7th



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@truffes-ventoux.com
www.truffes-jaumard.com

Février / February

Mercredi matin <i>Wednesday morning</i>		Jeff Mouroux	<i>Les macarons</i>
9h00 – 13h00 <i>9.00 a.m. – 1.00 p.m.</i>	11		
♦ Réalisation de la pâte à macarons, dressage des macarons et garniture à différents parfums : citron/menthe – thé earl grey/gingembre – chocolat/passion. ♦ <i>Macarons: Making the macaron dough, garnishing the baked shells with different-flavoured fillings: lemon/ mint – earl grey tea/ ginger – chocolate/ passion fruit.</i>			

Jeudi matin <i>Thursday morning</i>		Jean-Jacques Prévôt	<i>La truffe en balade</i>
9h30 – 15h00 <i>9.30 a.m. – 3.00 p.m.</i>	12		
♦ Vous partirez en balade à travers la ville d'Avignon, puis ferez les courses au marché des Halles. De retour à La Mirande, vous préparerez un menu en trois plats avec une touche de truffe, cuisiné au feu de bois sous les conseils avisés du chef. ♦ <i>You will take a stroll through the city of Avignon, then shop at the Halles market according to your preferences. At La Mirande, you will prepare a three-course menu with a truffle touch, cooked over a wood fire under the expert guidance of the chef.</i>			

Vendredi matin <i>Friday morning</i>		Michel Meissonnier	<i>Délices et passion</i>
9h30 – 15h00 <i>9.30 a.m. – 3.00 p.m.</i>	13		
♦ Préparation d'un menu 3 plats : truffe et foie gras – turbot rôti – poire confite. ♦ <i>Delights and passion: Preparing a 3-course menu: truffle and foie gras – roasted turbot – candied pear.</i>			

Février / February

<i>La truffe notre diamant noir de Provence...</i>		Pascal Barnouin	Samedi matin <i>Saturday morning</i>
	21		9h30 – 15h00 <i>9.30 a.m. – 3.00 p.m.</i>
♦ Butternut braisé, œuf parfait et truffe râpée. Sole en filet farcie et rôtie aux truffes, cerfeuil tubéreux confit et bouillon truffé. Panacotta au chocolat et truffe, chantilly truffée. ♦ <i>The truffle, our black diamond of Provence: Braised butternut squash, perfect egg and grated truffle. Stuffed sole fillet roasted with truffles, confit tuberous chervil and truffle broth. Chocolate and truffle panna cotta, truffle whipped cream.</i>			

<i>Atelier enfants à partir de 7 ans</i>		Alexandre Malinverno	Mercredi après-midi <i>Wednesday afternoon</i>
	25		14h00 – 16h00 <i>2.00 p.m. – 4.00 p.m.</i>
♦ Tout sur le chocolat ! Viens participer à un cours de pâtisserie, déguste tes préparations avec tes parents et emporte quelques-unes de tes réalisations à la maison : atelier de fabrication de chocolats et toppings au choix ; cookies au chocolat pour le goûter. ♦ <i>Children's class, from age 7: All about chocolate! Come and participate in a baking class, taste your creations with your parents and take some samples home: making chocolates and toppings of your choice; chocolate biscuits for afternoon tea.</i>			

<i>La truffe</i>		Youcef Djellab	Samedi matin <i>Saturday morning</i>
	28		9h30 – 15h00 <i>9.30 a.m. – 3.00 p.m.</i>
♦ Crémeux d'artichaut, œuf bio parfait et nuage de truffe. Filet de bœuf d'Aubrac en croûte d'herbes, sauce madère et truffe, pommes fondantes. Ananas Victoria, crème anglaise truffée et copeaux de noix de coco. ♦ <i>The truffle: Artichoke cream, perfect organic egg and truffle cloud. Aubrac beef fillet in a herb crust, Madeira sauce and truffles, melt-in-the-mouth potatoes. Victoria pineapple, truffled custard and coconut shavings.</i>			

Mercredi matin <i>Wednesday morning</i>	Jean-Claude Altmayer	Tous au marché !
9h30 – 15h00 <i>9.30 a.m. – 3.00 p.m.</i>	4	
♦ Accompagnez le chef Altmayer au marché des Halles pour choisir, selon vos goûts, les produits qui composeront votre déjeuner. De retour à La Mirande, vous préparerez ensemble un menu en trois plats. ♦ <i>Accompany chef Altmayer to Les Halles market to choose the ingredients for your lunch according to your tastes. Back at La Mirande, you will prepare a three-course menu together.</i>		

Mardi matin <i>Tuesday morning</i>	Séverine Sagnet	Terre et Mer
9h30 – 15h00 <i>9.30 a.m. – 3.00 p.m.</i>	10	
♦ Raviole ouverte de crevettes de Méditerranée, bisque veloutée à la grenade. Epaule d'agneau de la Crau confite et roulée, coquillages, salicornes et pomme Anna. Tarte crue, ganache au chocolat, poire et caramel de vin rouge. ♦ <i>Land and Sea: Open ravioli of Mediterranean prawns, velvety pomegranate bisque. Slow-cooked rolled lamb shoulder from La Crau, shellfish, samphire and Anna potatoes. Raw tart, chocolate ganache, pear and red wine caramel.</i>		



Serge Olives
HALLE D'AVIGNON

OLIVES  TAPENADES  FRUITS SECS

HUILES D'OLIVE  ART DE LA TABLE

18 PLACE PÎE - LES HALLES - AVIGNON
07.88.77.98.78

Classiques et Traditions	Michel Meissonnier	Jeudi matin <i>Thursday morning</i>
		9h30 – 15h00 <i>9.30 a.m. – 3.00 p.m.</i>
♦ Préparation d'un menu 3 plats : barigoule d'artichauts – agneau de lait – Pets de nonne. ♦ <i>Classics and Traditions: Preparing a 3-course menu: artichokes barigoule – suckling lamb – Pets de nonne.</i>		

Cocooning chocolat	Aline Géant	Samedi matin <i>Saturday morning</i>
		9h00 – 12h00 <i>9.00 a.m. – 12.00 p.m.</i>
♦ Offrez-vous un moment de détente autour du chocolat. 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. ♦ <i>Chocolate cocooning! Give yourself a chocolate moment. Make and take away your dark and milk chocolate "mendiants" studded with dried fruits and nuts, chocolate truffles, chocolate and red berries spread. After the class, indulge yourself with some ganache chocolates and a glass of champagne in the salons of La Mirande.</i>		

Terre méditerranéenne	Jean-Jacques Prévôt	Mercredi matin <i>Wednesday morning</i>
		9h30 – 15h00 <i>9.30 a.m. – 3.00 p.m.</i>
♦ Préparation d'un menu 3 plats : carpaccio de bœuf aux olives – turbot poché, sauce béarnaise – mille-feuilles de pommes au four. ♦ <i>Mediterranean land: Preparing a 3-course menu: beef carpaccio with olives – poached turbot, béarnaise sauce – baked apple mille-feuille.</i>		

Mars / March

Samedi matin
Saturday morning

9h30 – 15h00
9.30 a.m. – 3.00 p.m.

21

Pascal
Barnouin

*La morille, notre
champignon star*

♦ Les meilleures recettes pour cet exceptionnel champignon : morilles farcies – volaille fermière du Luberon farcie aux morilles – terrine chocolat et poire.

♦ *Morels, our star mushroom: The best recipes for this exceptional product: stuffed morel mushrooms – Luberon free-range poultry stuffed with morel mushrooms – chocolate and pear terrine.*

Mercredi matin
Wednesday morning

9h00 – 13h00
9.00 a.m. – 1.00 p.m.

25

Jeff
Mouroux

Le chocolat

♦ Réalisation d'un entremet chocolat en différentes textures. Montage et décoration comme des pros. Réalisation d'un soufflé au chocolat à déguster sur place.

♦ *Chocolate: Creating a chocolate dessert using different textures. Assembling and decorating it like a pro. Making a chocolate soufflé to taste on the spot.*

Jeudi matin
Thursday morning

9h30 – 15h00
9.30 a.m. – 3.00 p.m.

26

Jean-Claude
Altmayer

*Tous au
marché !*

♦ Accompagnez le chef Altmayer au marché des Halles pour choisir, selon vos goûts, les produits qui composeront votre déjeuner. De retour à La Mirande, vous préparerez ensemble un menu en trois plats.

♦ *Accompany chef Altmayer to Les Halles market to choose the ingredients for your lunch according to your tastes. Back at La Mirande, you will prepare a three-course menu together.*

Mars / March

*Les macarons
revisités*

Quentin
Gentil

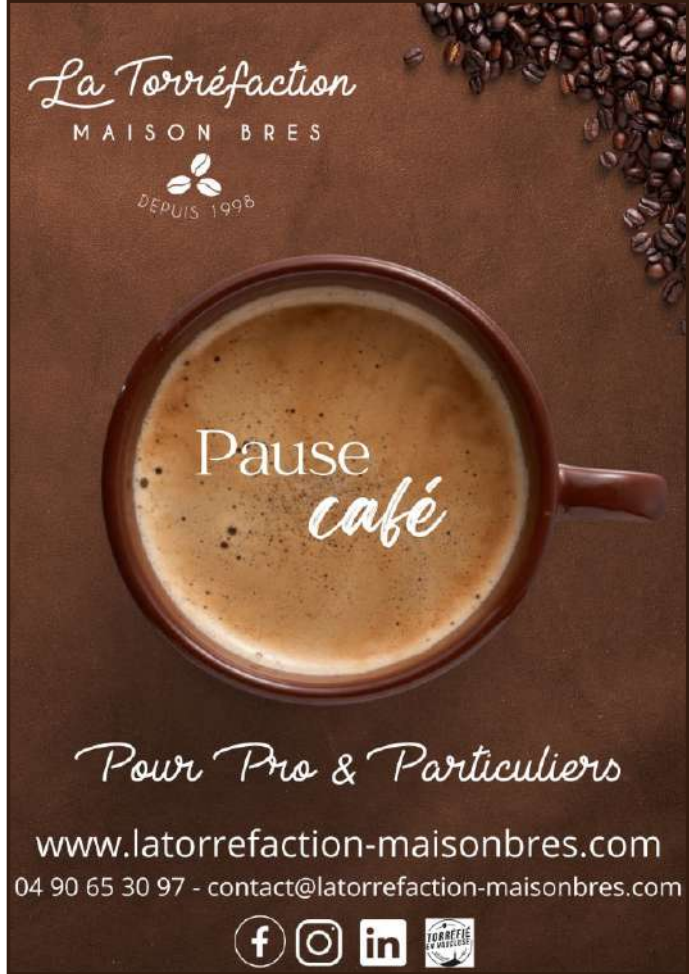
Samedi matin
Saturday morning

9h00 – 13h00
9.00 a.m. – 1.00 p.m.

28

♦ Les macarons façon tarte citron meringuée. Venez revisiter deux incontournables de la pâtisserie française.

♦ *Macarons revisited: style lemon meringue tart: Come and revisit two classics of French pastry.*



La Torréfaction
MAISON BRES
DEPUIS 1998

Pause
café

Pour Pro & Particuliers

www.latorrefaction-maisonbres.com
04 90 65 30 97 - contact@latorrefaction-maisonbres.com

f o in TORRÉFACTION

Samedi matin Saturday morning	Pascal Barnouin	Coquillages et crustacés
9h30 – 15h00 9.30 a.m. – 3.00 p.m.	4	
♦ Préparation d'un menu en 3 plats mettant en valeur les coquillages et crustacés de Méditerranée : nage de coquillages aux petits légumes de printemps - risotto crémeux, parmesan de meule et langoustines rôties - mousseux aux pommes caramélisées. ♦ <i>Shellfish and crustaceans: Preparing a three-course menu showcasing Mediterranean shellfish and crustaceans: shellfish stew with spring vegetables - creamy risotto, parmesan and roasted langoustines - caramelised apples mousse.</i>		

Mercredi après-midi Wednesday afternoon	Alexandre Malinverno	Atelier enfants à partir de 7 ans
14h00 – 16h00 2.00 p.m. – 4.00 p.m.	8	
♦ C'est Pâques! Viens avec tes parents préparer un nid de Pâques au chocolat et fabriquer de jolis « lapins en sablé », de délicieux biscuits en forme d'œuf, de lapin ou de cloche, décorés d'un glaçage coloré. ♦ <i>Children's class, from age 7: It's Easter! Come with your parents to prepare a chocolate Easter nest and make pretty "shortbread bunnies", delicious biscuits in the shape of eggs, rabbits or bells, decorated with colourful icing.</i>		

Jeudi matin Thursday morning	Michel Meissonnier	Saveurs printanières
9h30 – 15h00 9.30 a.m. – 3.00 p.m.	9	
♦ Préparation d'un menu 3 plats : gâteau d'asperges – millefeuille de daurade – dessert chocolaté. ♦ <i>Spring flavours: Preparing a 3-course menu: asparagus cake – sea bream millefeuille – chocolate dessert.</i>		

Desserts glacés	Jeff Mouroux	Mercredi matin Wednesday morning
	15	9h00 – 13h00 9.00 a.m. – 1.00 p.m.
♦ Réalisation de glaces « Magnum » : vanille, chocolat, amande et café. Réalisation d'un granité carotte, orange et curcuma, et d'un dessert glacé « à l'assiette » aux fruits à déguster ensemble. ♦ <i>Home-made frozen desserts: Making "Magnum" ice cream bars: vanilla, chocolate, almond and coffee. Making a carrot, orange and turmeric granita and a plateful of frozen fruit desserts to enjoy together.</i>		

La fraise en fête!	Jean-Jacques Prévôt	Samedi matin Saturday morning
	18	9h30 – 15h00 9.30 a.m. – 3.00 p.m.
♦ Menu autour de la fraise : tartare de fraises et betterave chioggia – poitrine de veau pochée, rôtie et confite aux fraises, purée de céleri-rave – salade de fraises, sirop d'hibiscus et sorbet aux fruits rouges. ♦ <i>Strawberry menu: strawberry and Chioggia beetroot tartare – poached veal breast, roasted and candied with strawberries, celeriac purée – strawberry salad, hibiscus syrup and red fruit sorbet.</i>		

Charlotte aux fruits rouges	Jeff Mouroux	Samedi matin Saturday morning
	25	9h00 – 13h00 9.00 a.m. – 1.00 p.m.
♦ Réalisation d'une charlotte aux fruits rouges avec des biscuits à la cuillère « faits maison », une mousse aux fruits de saison et une finition avec des fruits frais. Un dessert gourmand et rafraîchissant ; idéal pour se préparer à l'été ! ♦ <i>Red berries charlotte: making a red berries charlotte with homemade sponge fingers, a seasonal fruit mousse and a fresh fruit topping. A delicious and refreshing dessert: ideal for getting ready for summer!</i>		

Le printemps dans l'assiette	Séverine Sagnet	Mardi matin Tuesday morning
	28	9h30 – 15h00 9.30 a.m. – 3.00 p.m.
♦ Panna cotta à l'asperge et pamplemousse brûlé, sorbet à l'orange sanguine. Rouget farci à la tapenade de figues. Clémentines en caramel de fruits de la passion sur un financier aux pois chiches. ♦ <i>Spring menu: Asparagus panna cotta with burned grapefruit, blood orange sorbet. Red mullet stuffed with fig tapenade. Clementines in passion fruit caramel on a chickpea financier</i>		

Mai / May

Samedi matin Saturday morning	Pascal Barnouin	<i>Asperges et rouget Barbet</i>
9h30 – 15h00 9.30 a.m. – 3.00 p.m.	9	
♦ Préparation d'un menu en 3 plats au tour des produits Terre et Mer : asperges en salade et vinaigrette gourmande - rouget barbet en filets, artichauts violets en barigoule, salade d'herbes - fraises gariguettes, olives noires confites et crémeux mascarpone, citron vert et basilic. ♦ <i>Asparagus and red mullet: Preparing a three-course menu based on land and sea produce: asparagus salad with gourmet vinaigrette - red mullet filets, purple artichokes cooked in butter, herb salad - strawberries, candied black olives and creamy mascarpone, lime and basil.</i>		

Mardi matin Tuesday morning	Jean-Jacques Prévôt	<i>Les asperges</i>
9h30 – 15h00 9.30 a.m. – 3.00 p.m.	12	
♦ Menu autour des asperges blanches et vertes : découvrez les secrets de cuisson du chef Prévôt et leurs multiples associations de saveurs. ♦ <i>Asparagus: Menu featuring white and green asparagus: discover Chef Prévôt's cooking secrets and their many flavour combinations.</i>		

Mercredi matin Wednesday morning	Jeff Mouroux	<i>Le fraisier</i>
9h00 – 13h00 9.00 a.m. – 1.00 p.m.	13	
♦ Réalisation et montage d'un fraisier à ma façon : biscuit amandes, confit de fraises/rhubarbe et mousseline avec... pleiiiin de vanille ! Nous réaliserons également un dessert à l'assiette comme dans les grands restaurants, à déguster sur place. ♦ <i>Strawberry shortcake: making and assembling a strawberry shortcake my own way: almond biscuit, strawberry/rhubarb compote and mousseline with... lots of vanilla! We will also create a strawberry-themed dessert plate, like in the great restaurants, to be tasted on the spot.</i>		

Mai / May

<i>Le printemps rougit !</i>	Michel Meissonnier	Vendredi matin Friday morning
		9h30 – 15h00 9.30 a.m. – 3.00 p.m.
♦ Préparation d'un menu 3 plats : cassolette d'écrevisses – ris de veau – charlotte de fromage blanc et fruits rouges. ♦ <i>Spring is blushing: Preparing a 3-course menu: crayfish casserole – sweetbread – charlotte with fromage blanc and red berries.</i>		

<i>Le Printemps en Italie</i>	Alexandre Malinverno	Mercredi matin Wednesday morning
		9h30 – 15h00 9.30 a.m. – 3.00 p.m.
♦ Asperges à l'italienne, ricotta et chips de coppa. Porchetta du Ventoux et salsa verde. Panna cotta revisitée à la fève Tonka, fraises confites au poivre de Timut, croustillant à la pistache. ♦ <i>Spring in Italy: Italian-style asparagus, ricotta and coppa crisps. Ventoux porchetta and salsa verde. Panna cotta revisited with Tonka beans, strawberries candied with Timut pepper, pistachio crisp.</i>		



Cedrick Couteaux
Coutellerie, Affûtage & Armurerie de défense
4 rue des fourbisseurs 84000 Avignon
cedrickcouteaux.fr • cedrick.couteaux@gmail.com • + 33 (0)6 81 62 34 70

Juin / June

Mercredi matin <i>Wednesday morning</i> 9h00 – 13h00 9.00 a.m. – 1.00 p.m.	3	Jeff Mouroux	Tartes de saison
♦ Vous apprendrez à réaliser la pâte sablée et le sablé breton spécial tartes, ainsi qu'à foncer des tartes individuelles et des grandes tartes. Nous déclinerons ensuite ces fonds de tartes avec différentes garnitures aux fruits de saison et aux assaisonnements originaux : cerise/pistache – rhubarbe/fraise – framboise/passion. ♦ <i>Contemporary seasonal tarts: You'll learn how to make shortbread and the special Breton shortcrust pastry for tarts, and how to line individual and large tart tins with pastry. We'll then create tart bases with different seasonal fruit fillings and original seasonings: cherry/pistachio – rhubarb/strawberry – raspberry/passion fruit.</i>			

Mercredi matin <i>Wednesday morning</i> 9h30 – 15h00 9.30 a.m. – 3.00 p.m.	10	Michel Meissonnier	Prémices d'été
♦ Préparation d'un menu d'été 3 plats : fleur de courgettes et mousse de homard – carré de veau et petits farcis niçois – pêche rôtie à la verveine et granité. ♦ <i>Early summer: Preparing a 3-course menu: zucchini flowers and lobster mousse – rack of veal and "Niçois" stuffed vegetables – roasted peach with verbena and granita.</i>			

Jeudi matin <i>Thursday morning</i> 9h30 – 15h00 9.30 a.m. – 3.00 p.m.	18	Jean-Claude Altmayer	Tous au marché !
♦ Accompagnez le chef Altmayer au marché des Halles pour choisir, selon vos goûts, les produits qui composeront votre déjeuner. De retour à La Mirande, vous préparerez ensemble un menu en trois plats. ♦ <i>Accompany chef Altmayer to Les Halles market to choose the ingredients for your lunch according to your tastes. Back at La Mirande, you will prepare a three-course menu together.</i>			

Juin / June

Les légumes d'été, une de nos spécialités	Pascal Barnouin	Samedi matin <i>Saturday morning</i> 9h30 – 15h00 9.30 a.m. – 3.00 p.m.	20
♦ Fleurs de courgette farcies, mousseline de rascasse et coulis de carapaces. Langoustines rôties, risotto de riz Venere et salade de pourpier. Cerises caramélisées, abricots poêlés et chèvre frais au miel de lavande. ♦ <i>Summer vegetables, one of our specialties: Stuffed zucchini flowers, scorpion fish mousseline and shellfish coulis. Roasted langoustines, Venere black rice risotto and purslane salad. Caramelised cherries, pan-fried apricots and fresh goat's cheese with lavender honey.</i>			

Melon de Cavaillon	Jean-Jacques Prévôt	Jeudi matin <i>Thursday morning</i> 9h30 – 15h00 9.30 a.m. – 3.00 p.m.	25
♦ « Le melon de Cavaillon, spécialité du Chef Prévôt » : melon cru façon taboulé à l'aïoli, thon mariné au soja – melon en cocotte et homard rôti au four – mousse de melon au gingembre confit, galette de blé noir. ♦ <i>"Cavaillon melon, the speciality of Chef Prévôt": raw melon tabbouleh with aioli, soy-marinated tuna – baked melon and oven-roasted lobster – melon mousse with candied ginger, buckwheat galette.</i>			

Juillet / July

Tomate à la pêche!	Jean-Jacques Prévôt	Mercredi matin <i>Wednesday morning</i> 9h30 – 15h00 9.30 a.m. – 3.00 p.m.	1^{er}
♦ Préparation d'un menu d'été 3 plats : autour de la tomate – chapon de Méditerranée et soupe – la pêche dans tous ses états. ♦ <i>Tomato to peach: Preparing a 3-course summer menu: Tomato variations – Mediterranean capon with soup – Peaches in all their forms.</i>			

MIRande GarAGE

**Fermeture de l'école culinaire pour la saison estivale,
place au Mirage !**

MIRAGE, né de la contraction de MIRande et de garAGE est une sorte de taverne. L'équipe de la Table Haute et du Marmiton, concocte des plats de saison à base de produits bio et locaux. L'offre est élargie non plus dans la cuisine même, mais dans les espaces attenants. En fait partie, le garage ; remise des hippomobiles au 19ème et des voitures au 20ème siècle et jadis, le grand tinel de la livrée cardinalice de Saint-Martial.

***We are closing the cooking school for the summer,
to make way for Le Mirage!***

With its latest addition Le Mirage, La Mirande is exploring the trend of fooding. The name is a contraction of MIRande and garAGE, the latter once a cardinal's state room which was used to house carriages in the 19th and motorcars in the 20th century. Together with the adjacent vaulted stalls, there is plenty of space. And there is a stunning view of the period kitchen where the food is prepared.

Août / August

**Cuisine de
terroir**

**Michel
Meissonnier**

27

**Jeudi matin
Thursday morning**

**9h30 – 15h00
9.30 a.m. – 3.00 p.m.**

- ♦ Préparation d'un menu d'été 3 plats : crespéou – bisquebouille – poire rôtie.
- ♦ Local cuisine: Preparing a 3-course summer menu: crespéou – bisquebouille – roasted pear.

Famille
Isabel FERRANDO
SAINT PRÉFERT



**Dégustation, déjeuner et cours de cuisine
avec le Chef Jean-Claude Altmayer sur rendez-vous.**

***Tasting, luncheon and cooking course with
our Chef Jean-Claude Altmayer by appointment.***

Tel : +33 (0)4 90 83 75 03 - contact@familleferrando.com
425 Chemin de Saint Prefert F- 84230 Châteauneuf du Pape

Mercredi matin <i>Wednesday morning</i>	Jean-Claude Altmayer	Tous au marché !
9h30 – 15h00 9.30 a.m. – 3.00 p.m.	2	
♦ Accompagnez le chef Altmayer au marché des Halles pour choisir, selon vos goûts, les produits qui composeront votre déjeuner. De retour à La Mirande, vous préparerez ensemble un menu en trois plats. ♦ <i>Accompany chef Altmayer to Les Halles market to choose the ingredients for your lunch according to your tastes. Back at La Mirande, you will prepare a three-course menu together.</i>		

Mercredi matin <i>Wednesday morning</i>	Jeff Mouroux	Les meringues
9h00 – 13h00 9.00 a.m. – 1.00 p.m.	9	
♦ Les meringues n'auront plus de secret pour vous : nous réaliserons une pavlova aux fruits avec de la meringue suisse. Une tarte citron/menthe avec de la meringue italienne. Nous verrons aussi quelques décors et nous nous entraînerons à manipuler la poche à douille avec de la meringue française. ♦ <i>Meringues will no longer have any secrets for you: we will make a fruit pavlova with Swiss meringue and a lemon/mint tart with Italian meringue. We will also make some meringue decorations and will practice handling the piping bag with French meringue.</i>		

Vendredi matin <i>Friday morning</i>	Michel Meissonnier	De la mer au verger
9h30 – 15h00 9.30 a.m. – 3.00 p.m.	11	
♦ Préparation d'un menu 3 plats : langoustine en papillote - pigeon en deux cuissons - poire confite. ♦ <i>From the sea to the orchard!: Preparing a 3-course menu: "en papillote" langoustine - pigeon cooked two ways - candied pear.</i>		

Petits farcis gourmands	Jean-Jacques Prévôt	Mercredi matin <i>Wednesday morning</i>
		9h30 – 15h00 9.30 a.m. – 3.00 p.m.
♦ Préparez avec le chef Prévôt des petits farcis gourmands selon l'inspiration du marché, des légumes et des fruits de saison. ♦ <i>Small gourmet stuffed vegetables: Join chef Prévôt in preparing delicious stuffed vegetables inspired by the market, using seasonal fruit and vegetables.</i>		

Les meringues	Jeff Mouroux	Samedi matin <i>Saturday morning</i>
		9h00 – 13h00 9.00 a.m. – 1.00 p.m.
♦ Les meringues n'auront plus de secret pour vous : nous réaliserons une pavlova aux fruits avec de la meringue suisse. Une tarte citron/menthe avec de la meringue italienne. Nous verrons aussi quelques décors et nous nous entraînerons à manipuler la poche à douille avec de la meringue française. ♦ <i>Meringues will no longer have any secrets for you: we will make a fruit pavlova with Swiss meringue and a lemon/mint tart with Italian meringue. We will also make some meringue decorations and will practice handling the piping bag with French meringue.</i>		

Provence et Sud-Amérique	Emilio Arriaga	Mercredi matin <i>Wednesday morning</i>
		9h30 – 15h00 9.30 a.m. – 3.00 p.m.
♦ Gaspacho de tomates et framboises, caviar d'aubergine au cumin et olives noires séchées. Filet de daurade sébaste et soupe au pistou aux arômes des agrumes. Prunes rôties, mousse yaourt/coco et sablé aux épices. ♦ <i>Provence and South America: Tomatoes and raspberries gazpacho, aubergine caviar with cumin and dried black olives. Redfish fillet and pistou soup with citrus aromas. Roasted plums, yoghurt/coconut mousse and spiced shortbread.</i>		



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



Septembre / September

Samedi matin <i>Saturday morning</i>	Pascal Barnouin	<i>Les champignons de saison</i>
9h30 – 15h00 9.30 a.m. – 3.00 p.m.	26	
♦ Préparation d'un menu en 3 plats autour des champignons de saison cuisinés au feu de bois : poêlée de cèpes, oignons doux des Cévennes et ail confit - turbot rôti aux girolles et guanciale, sauce "comme une bourguignonne"- figes poêlées, fromage frais et sirop de feuilles de figuier. ♦ <i>Seasonal mushrooms: Preparing a 3-course menu featuring seasonal mushrooms cooked over a wood fire: pan-fried porcini mushrooms, sweet Cévennes onions and candied garlic - roast turbot with chanterelle mushrooms and guanciale, served with a Burgundy-style sauce - pan-fried figs, fromage frais and fig leaf syrup.</i>		



Aline Géhant

15 RUE DES 3 FAUCONS - 84000 AVIGNON
TEL 04.90.02.27.21 - WWW.ALINE-GEHANT-CHOCOLATIER.COM

Octobre / October

<i>La Saint-Jacques</i>	Pascal Barnouin	Samedi matin <i>Saturday morning</i>
	3	9h30 – 15h00 9.30 a.m. – 3.00 p.m.
♦ Carpaccio de Saint-Jacques en transparence. Noix de Saint-Jacques poêlées, écrasé de racines de persil et velouté. Tuile croustillante et mousse aux citrons de Menton. ♦ <i>Scallop: Transparent scallops carpaccio. Pan-fried scallops, crushed parsley roots and velouté. Crispy tuile and Menton lemon mousse.</i>		
<i>Les macarons</i>	Jeff Mouroux	Mercredi matin <i>Wednesday morning</i>
	7	9h00 – 13h00 9.00 a.m. – 1.00 p.m.
♦ Réalisation de la pâte à macaron, dressage des macarons et garniture à différents parfums : citron/menthe – thé earl grey/gingembre – chocolat/passion. ♦ <i>Macarons: Making the macaron dough, garnishing the baked shells with different-flavoured fillings: lemon/mint – earl grey tea/ginger – chocolate/passion fruit.</i>		
<i>Tous au marché !</i>	Jean-Claude Altmayer	Vendredi matin <i>Friday morning</i>
	9	9h30 – 15h00 9.30 a.m. – 3.00 p.m.
♦ Accompagnez le chef Altmayer au marché des Halles pour choisir, selon vos goûts, les produits qui composeront votre déjeuner. De retour à La Mirande, vous préparerez ensemble un menu en trois plats. ♦ <i>Accompany chef Altmayer to Les Halles market to choose the ingredients for your lunch according to your tastes. Back at La Mirande, you will prepare a three-course menu together.</i>		
<i>Cueillette champêtre</i>	Jean-Jacques Prévôt	Mardi matin <i>Tuesday morning</i>
	13	9h30 – 15h00 9.30 a.m. – 3.00 p.m.
♦ Préparez avec le chef Prévôt des recettes de champignons, leurs variantes salées et un dessert champêtre. ♦ <i>Mushrooms picking: Prepare mushroom recipes, savoury variations and a rustic dessert.</i>		

Mercredi matin <i>Wednesday morning</i>	Michel Meissonnier	<i>Gourmandises d'automne</i>
9h30 – 15h00 <i>9.30 a.m. – 3.00 p.m.</i>	14	
♦ Préparation d'un menu 3 plats : bisquebouille de Méditerranée – filet mignon de veau feuilleté – gratin de framboises et citron vert. ♦ <i>Autumn treats: Preparing a 3-course menu: Mediterranean bisquebouille – veal fillet mignon in puff pastry – raspberry and lime gratin.</i>		

Mercredi matin <i>Wednesday morning</i>	Jean-Claude Altmayer	<i>Tous au marché !</i>
9h30 – 15h00 <i>9.30 a.m. – 3.00 p.m.</i>	21	
♦ Accompagnez le chef Altmayer au marché des Halles pour choisir, selon vos goûts, les produits qui composeront votre déjeuner. De retour à La Mirande, vous préparerez ensemble un menu en trois plats. ♦ <i>Accompany chef Altmayer to Les Halles market to choose the ingredients for your lunch according to your tastes. Back at La Mirande, you will prepare a three-course menu together.</i>		

Samedi matin <i>Saturday morning</i>	Alexandre Malinverno	<i>Balade en forêt</i>
9h30 – 15h00 <i>9.30 a.m. – 3.00 p.m.</i>	24	
♦ Œuf parfait et champignons des bois. Dos de cerf et déclinaison de légumes d'automne. Mousse au chocolat et cèpes en trompe-l'œil. ♦ <i>Forest walk: Perfect egg and wild mushrooms. Venison loin and autumn vegetables. Chocolate mousse and "trompe-l'œil" cep mushrooms.</i>		

<i>Atelier enfants à partir de 7 ans</i>	Alexandre Malinverno	Mercredi après-midi <i>Wednesday afternoon</i>
		28
14h00 – 16h00 <i>2.00 p.m. – 4.00 p.m.</i>		
♦ Tous déguisés pour Halloween. Après une partie de « trick or treat » dans les caves de La Mirande, vous préparerez des cupcakes monstrueux d'Halloween et doigts de sorcière. ♦ <i>Children's class, from age 7: All dressed up for Halloween. After going trick-or-treating in the cellars of La Mirande, you will prepare monstrous Halloween cupcakes and witch fingers.</i>		

<i>Bienvenue chez les Ch'tis</i>	Andy Chopin	Jeudi matin <i>Thursday morning</i>
		29
9h30 – 15h00 <i>9.30 a.m. – 3.00 p.m.</i>		
♦ Cette cuisine si réconfortante commencera par des croquettes de crevettes grises, puis une carbonnade flamande à la chicorée et pain d'épices. Et pour finir, une tarte au sucre servie tiède. ♦ <i>Welcome to the Ch'tis: This comforting meal will begin with grey shrimp croquettes, followed by Flemish beef stew with chicory and gingerbread. To finish, a warm sugar tart.</i>		

<i>Tartes de saison</i>	Jeff Mouroux	Samedi matin <i>Saturday morning</i>
		31
9h00 – 13h00 <i>9.00 a.m. – 1.00 p.m.</i>		
♦ Vous apprendrez à réaliser la pâte sablée et le sablé breton spécial tartes, ainsi qu'à foncer des tartes individuelles et des grandes tartes. Nous déclinerons ensuite ces fonds de tartes avec différentes garnitures aux fruits de saison et aux assaisonnements originaux : orange/pamplemousse – pomme/coing – poire/amande. ♦ <i>Seasonal pies: You will learn how to make shortbread and the special Breton shortcrust pastry for tarts, and how to line individual and large tart tins with pastry. We'll then create tart bases with different seasonal fruit fillings and original seasonings: orange/grapefruit – apple/quince – pear/almond.</i>		

Novembre / November

Mercredi matin <i>Wednesday morning</i>	Andy Chopin	Douceurs d'automne
9h30 – 15h00 9.30 a.m. – 3.00 p.m.	4	
♦ Préparation d'un menu 3 plats : crème de champignons, œuf poché et comté – risotto de cébette et chorizo, Saint-Jacques snackées – cœur coulant au chocolat noir. ♦ <i>Sweet autumn: Preparing a 3-course menu: cream of mushroom soup, poached egg and Comté cheese – spring onion and chorizo risotto, seared scallops – dark chocolate lava cake.</i>		

Vendredi matin <i>Friday morning</i>	Jean-Claude Altmayer	Tous au marché !
9h30 – 15h00 9.30 a.m. – 3.00 p.m.	6	
♦ Accompagnez le chef Altmayer au marché des Halles pour choisir, selon vos goûts, les produits qui composeront votre déjeuner. De retour à La Mirande, vous préparerez ensemble un menu en trois plats. ♦ <i>Accompany chef Altmayer to Les Halles market to choose the ingredients for your lunch according to your tastes. Back at La Mirande, you will prepare a three-course menu together.</i>		

Samedi matin <i>Saturday morning</i>	Aline Géhant	Cocooning chocolat
9h00 – 12h00 9.00 a.m. – 12.00 p.m.	7	
♦ Offrez-vous un moment de détente autour du chocolat. 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. ♦ <i>Chocolate cocooning! Give yourself a chocolate moment. Make and take away your dark and milk chocolate "mendiants" studded with dried fruits and nuts, chocolate truffles, chocolate and red berries spread. After the class, indulge yourself with some ganache chocolates and a glass of champagne in the salons of La Mirande.</i>		

Novembre / November

Cuisiner avec un chef étoilé	Florent Pietravalle	Dimanche matin <i>Sunday morning</i>
		8
		9h30 – 15h00 9.30 a.m. – 3.00 p.m.
♦ Vous réaliserez un repas 3 plats sous les conseils avisés du chef. Après la préparation, vous prendrez l'apéritif dans la cave à vins avant de déguster, dans l'ancienne cuisine, les plats préparés et accompagnés de vins de la Vallée du Rhône. ♦ <i>Cook with Michelin-star Chef Florent Pietravalle: Under the chef's supervision, you will cook a 3-course meal. After the cooking class, you will have an aperitif in the wine cellar before enjoying the lunch you have prepared in our historic kitchen, with matching wines from the Rhone Valley.</i>		

Du vert à la mer	Jean-Jacques Prévôt	Jeudi matin <i>Thursday morning</i>
		12
		9h30 – 15h00 9.30 a.m. – 3.00 p.m.
♦ Préparation d'un menu 3 plats : pistou de sèche – noix de Saint-Jacques, sauce Marco Polo aux poireaux – tarte au concombre et à la rhubarbe. ♦ <i>From green to sea: Preparing a 3-course menu: cuttlefish pistou – scallops, Marco Polo sauce with leeks – cucumber and rhubarb tart.</i>		

Evasion réunionnaise	Andy Chopin	Vendredi matin <i>Friday morning</i>
		13
		9h30 – 15h00 9.30 a.m. – 3.00 p.m.
♦ Pliage et réalisation de différents samoussas, suivi de l'indémoudable rougail saucisse et du civet zourite. Vous finirez par la préparation d'un gâteau patate. ♦ <i>Reunionese escape: Folding and making different samosas, followed by the timeless rougail sausage and civet zourite. You will finish by preparing a sweet potato cake.</i>		

Samedi matin <i>Saturday morning</i>			
9h30 – 15h00 <i>9.30 a.m. – 3.00 p.m.</i>	14	Pascal Barnouin	<i>Truffe et foie gras</i>
♦ Terrine de foie gras de canard aux coings et mi-cuit au muscat. Millefeuille de pommes de terre aux truffes. Mousse choco-truffe et cookie truffé. ♦ <i>Truffle and foie gras: Duck foie gras terrine with quince and Muscat semi-cooked. Potato millefeuille with truffles. Chocolate truffle mousse and truffle cookie.</i>			

Mardi matin <i>Tuesday morning</i>			
9h30 – 15h00 <i>9.30 a.m. – 3.00 p.m.</i>	17	Séverine Sagnet	<i>Du peps pour affronter l'hiver</i>
♦ Tarte au parmesan et aux champignons d'automne, émulsion et poudre de cèpes. Rouget farci à la tapenade noire et à la figue, jus de rouget. Chou craquelin, crémeux au chocolat, chutney de citre aux épices. ♦ <i>Add some pep to your winter meals: Parmesan tart with autumn mushrooms, porcini emulsion and powder. Red mullet stuffed with black olive and fig tapenade, red mullet juice. Craquelin choux, chocolate crémeux, spiced citre chutney.</i>			

Mercredi matin <i>Wednesday morning</i>			
9h00 – 13h00 <i>9.00 a.m. – 1.00 p.m.</i>	18	Jeff Mouroux	<i>Le Paris-Brest</i>
♦ Grand classique de la pâtisserie française, nous apprendrons à réaliser pendant ce cours une pâte à choux, une bonne crème et surtout un excellent praliné maison. ♦ <i>Paris-Brest: A great French pastry classic, during this class we will learn how to make choux pastry, a good mousseline cream and above all an excellent homemade praline.</i>			

Traditions <i>en fête</i>			
	Michel Meissonnier	19	Jeudi matin <i>Thursday morning</i> 9h30 – 15h00 <i>9.30 a.m. – 3.00 p.m.</i>
♦ Préparation d'un menu 3 plats : escalope de foie gras – lièvre à la Royale et gnocchis – crémeux chocolat et madeleine à l'orange. ♦ <i>Festive traditions: Preparing a 3-course menu: foie gras escalope – hare à la Royale and gnocchi – chocolate cream and orange madeleine.</i>			

Les gourmandises de Quentin			
	Quentin Gentil	21	Samedi matin <i>Saturday morning</i> 9h00 – 13h00 <i>9.00 a.m. – 1.00 p.m.</i>
♦ Préparation de deux gourmandises sucrées : sablé breton à la clémentine et panacotta verveine. Confection d'un dessert à l'assiette aux côtés du chef, partagez la dégustation, puis repartez avec votre création. ♦ <i>The Quentin's treats: Preparation of two sweet treats: Breton shortbread with tangerine and verbeña panna cotta. Preparation of an "à l'assiette" dessert alongside the chef, share the tasting, then take your creation home with you.</i>			

Tous au marché !			
	Jean-Claude Altmayer	25	Mercredi matin <i>Wednesday morning</i> 9h30 – 15h00 <i>9.30 a.m. – 3.00 p.m.</i>
♦ Accompagnez le chef Altmayer au marché des Halles pour choisir, selon vos goûts, les produits qui composeront votre déjeuner. De retour à La Mirande, vous préparerez ensemble un menu en trois plats. ♦ <i>Accompany chef Altmayer to Les Halles market to choose the ingredients for your lunch according to your tastes. Back at La Mirande, you will prepare a three-course menu together.</i>			

Novembre / *November*

Jeudi matin <i>Thursday morning</i> 9h30 – 15h00 <i>9.30 a.m. – 3.00 p.m.</i>	26	Andy Chopin	<i>Terre et Mer</i>
◆ Crème brûlée au foie gras. Cabillaud en croûte de lard et mousseline de potimarron. Fondant aux marrons et whisky. ◆ <i>Land and Sea: Crème brûlée with foie gras. Cod in a bacon crust with pumpkin mousseline. Chestnut and whisky fondant.</i>			

Samedi matin <i>Saturday morning</i>	Alexandre Malinverno	Préparation des fêtes
9h30 – 15h00 <i>9.30 a.m. – 3.00 p.m.</i>	28	

◆ Carpaccio de Saint-Jacques, vinaigrette aux agrumes et pistaches.
Wellington de veau, foie gras et marrons, mousseline de panais aux
fèves tonka. Bûche de Noël à la châtaigne et poires caramélisées.

◆ *Preparing the festive days: Scallop carpaccio with citrus and pistachio
vinaigrette. Veal Wellington with foie gras and chestnuts, parsnip mousseline
with tonka beans. Yule log with chestnuts and caramelised pears.*

Décembre / *December*

<i>Menu de fêtes</i>	Séverine Sagnet	1^{er}	Mardi matin <i>Tuesday morning</i>	9h30 – 15h00 <i>9.30 a.m. – 3.00 p.m.</i>
♦ Saint-Jacques et gelée de clémentine, mousse au citron confit. Pigeon et foie gras roulés dans une feuille d'épinard, jus de pigeon. Gavottes au chocolat et mousse chocolat chaud au siphon, salicornes et fleur de sel. ♦ <i>Festive menu: Scallops with clementine jelly, candied lemon mousse. Pigeon and foie gras rolled in spinach leaf, pigeon juice. Chocolate gavottes and warm chocolate mousse from the siphon, samphire and fleur de sel.</i>				

<i>Les bûches</i>	Jeff Mouroux	2	Mercredi matin <i>Wednesday morning</i> 9h00 – 13h00 <i>9.00 a.m. – 1.00 p.m.</i>
-------------------	-------------------------	----------	--

♦ Apprenez à faire de magnifiques bûches avant les fêtes. Bûche façon « Mont blanc » marron/cassis et bûche exotique.

♦ *Yule logs: Learn how to make beautiful Yule logs ahead of the Christmas holidays. The classic “Mont Blanc” Yule log, with chestnut and blackcurrant, and a tropical Yule log.*

<i>Atelier enfants à partir de 7 ans</i>	Alexandre Malinverno	9	Mercredi après-midi <i>Wednesday afternoon</i> 14h00 – 16h00 <i>2.00 p.m. – 4.00 p.m.</i>
---	--	-----------------	---

◆ Bûche de Noël au chocolat et praliné croustillant. Viens participer à un cours de pâtisserie, déguste tes préparations avec tes parents et emporte quelques-unes de tes réalisations à la maison.

◆ *Children's class, from age 7 - Chocolate and crunchy praline Yule log: take part in a pastry class, taste your creations with your parents and take some samples home.*

La Fourchette
Restaurant
04 90 85 20 93
17, rue Racine 84000 Avignon
Fermé samedi et dimanche
contact@la-fourchette.net - www.la-fourchette.net

17, rue Racine 84000 Avignon

contact@la-fourchette.net - www.la-fourchette.net

Jeudi matin <i>Thursday morning</i>	Jean-Jacques Prévôt	Délices d'antan
9h30 – 15h00 9.30 a.m. – 3.00 p.m.	10	
♦ « La fête commence toujours par une invitation » : La terrine de foie gras au pain perdu et figes sèches. Saumon de rivière en croûte, sauce aigre-douce à la betterave, riz noir et omelette norvégienne. Crème glacée au nougat, meringue italienne. ♦ “The party always starts with an invitation”: Foie gras terrine with French toast and dried figs. “En croûte” river salmon, sweet and sour beetroot sauce, black rice and norwegian omelette. Nougat ice cream, Italian meringue		

Samedi matin <i>Saturday morning</i>	Pascal Barnouin	Un repas de fête
9h30 – 15h00 9.30 a.m. – 3.00 p.m.	12	
♦ Venez préparer en amont vos fêtes de fin d’année avec un menu autour de produits d’exception. ♦ A festive menu: Prepare for your end-of-year celebrations with a menu featuring exceptional products.		

Mercredi matin <i>Wednesday morning</i>	Emilio Arriaga	L’Equateur en fête!
9h30 – 15h00 9.30 a.m. – 3.00 p.m.	16	
♦ Ballotine de foie gras mi-cuit au gruë de cacao, chutney d’oignon, mangue et main de buddha. Volaille fermière farcie aux champignons, blettes et marrons, écrasé de pommes de terre à l’huile d’olive et truffe noire. Gâteau « tres leches » aux fruits confits provençaux. ♦ Ecuador celebration!: Ballotine of semi-cooked foie gras with cocoa nibs, onion, mango and Buddha’s hand chutney. Free-range poultry stuffed with mushrooms, Swiss chard and chestnuts, mashed potatoes with olive oil and black truffle. “Tres leches” cake with Provençal candied fruits.		

Festin d’hiver	Michel Meissonnier	Jeudi matin <i>Thursday morning</i>
	17	9h30 – 15h00 9.30 a.m. – 3.00 p.m.
♦ Préparation d’un menu 3 plats : variation sur le foie gras – chapon fourré aux marrons – crêpe soufflée et orange sanguine ♦ Winter feast: Preparing a 3-course menu: foie gras variations – capon stuffed with chestnuts – soufflé crepe and blood orange		

Vive le vent!	Andy Chopin	Vendredi matin <i>Friday morning</i>
	18	9h30 – 15h00 9.30 a.m. – 3.00 p.m.
♦ Velouté de lentilles vertes au foie gras poêlé. Raviole de langoustine au piment d’Espelette et crème de langoustine au siphon. Bûche bretonne au sarrasin. ♦ Jingle bells!: Cream of green lentil soup with pan-fried foie gras. Langoustine ravioli with Espelette pepper and langoustine cream from a siphon. Breton buckwheat log.		



FRUITS & LÉGUMES

Produits Frais
Épicerie • Vins

CERTIFIÉ
AB
AGRICULTURE
BIOLOGIQUE

BIO
ÉQUITABLE
EN FRANCE

Ouvert du **MARDI** au **DIMANCHE** de **6H** à **14H**
Les Halles • 18, place Pie • 84000 AVIGNON



Peinture sur toile réalisée par Arabelle Jorion

Marché de Noël

4 - 5 - 6 décembre 2026

Stands gourmands – Bazar des créateurs
Ateliers enfants – Animation musicale...

Vendredi 4 décembre
Soirée d'ouverture à partir de 18h00

Samedi 5 décembre
11h00 à 23h00

Dimanche 6 décembre
11h00 à 18h00

La Boutique

Découvrez nos articles d'exception sur place à La Mirande.

Vaisselle - Décoration - Textile - Peluches - Garde-manger...



Offrez La Mirande

Toute l'année sur notre boutique en ligne,
faites plaisir à vos amis et à vos proches.

Cours de cuisine ou de pâtisserie, repas, séjour, goûter, apéritif...

www.la-mirande.secretbox.fr



Ateliers enfants

Children's cooking classes

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 depuis tout petit que cela s'apprend !

Cette année, Alexandre Malinverno éveillera leurs papilles et leur créativité. Il leur apprendra ses recettes fétiches. Deux heures de pure gourmandise qui se termineront en dégustation !

Mercredi 25 février	<i>Tout sur le chocolat!</i>	page 15
Mercredi 8 avril	<i>C'est Pâques!</i>	page 20
Mercredi 28 octobre	<i>Tous déguisés pour Halloween</i>	page 35
Mercredi 9 décembre	<i>Bûche de Noël</i>	page 41

Children's cooking classes... from age 7

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!

This year, chef Alexandre Malinverno will introduce children to taste and creativity. He will teach the little ones their favourite recipes. From making the recipes... to the midafternoon snack... two hours of sweet delights!

Wednesday February 25 th	<i>All about chocolate!</i>	page 15
Wednesday April 8 th	<i>It's Easter!</i>	page 20
Wednesday October 28 th	<i>All dressed up for Halloween</i>	page 35
Wednesday December 9 th	<i>Yule log</i>	page 41



Ateliers pâtisserie et chocolat

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

Mercredi 11 février	<i>Les macarons</i>	page 14
Samedi 14 mars	<i>Cocooning chocolat</i>	page 17
Mercredi 25 mars	<i>Le chocolat</i>	page 18
Samedi 28 mars	<i>Les macarons revisités</i>	page 19
Mercredi 15 avril	<i>Desserts glacés</i>	page 21
Samedi 25 avril	<i>Charlotte aux fruits rouges</i>	page 21
Mercredi 13 mai	<i>Le fraisier</i>	page 22
Mercredi 3 juin	<i>Tartes de saison</i>	page 24
Mercredi 9 septembre	<i>Les meringues</i>	page 28
Samedi 19 septembre	<i>Les meringues</i>	page 29
Mercredi 7 octobre	<i>Les macarons</i>	page 33
Samedi 31 octobre	<i>Tartes de saison</i>	page 35
Samedi 7 novembre	<i>Cocooning chocolat</i>	page 36
Mercredi 18 novembre	<i>Le Paris-Brest</i>	page 38
Samedi 21 novembre	<i>Les gourmandises de Quentin</i>	page 39
Mercredi 2 décembre	<i>Les bûches</i>	page 41

Pastries and chocolate classes

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

Wednesday February 11 th	<i>Macarons</i>	page 14
Saturday March 14 th	<i>Chocolate cocooning</i>	page 17
Wednesday March 25 th	<i>Chocolate</i>	page 18
Saturday March 28 th	<i>Macarons revisited</i>	page 19
Wednesday April 15 th	<i>Home-made frozen desserts</i>	page 21
Saturday April 25 th	<i>Red berries charlotte</i>	page 21
Wednesday May 13 th	<i>Strawberry shortcake</i>	page 22
Wednesday June 3 rd	<i>Seasonal tarts</i>	page 24
Wednesday September 9 th	<i>Meringues</i>	page 28
Saturday September 19 th	<i>Meringues</i>	page 29
Wednesday October 7 th	<i>Macarons</i>	page 33
Saturday October 31 st	<i>Seasonal tarts</i>	page 35
Saturday November 7 th	<i>Chocolate cocooning</i>	page 36
Wednesday November 18 th	<i>Paris-Brest</i>	page 38
Saturday November 21 st	<i>The Quentin's treats</i>	page 39
Wednesday December 2 nd	<i>Yule Logs</i>	page 41



Tarifs

Cours de cuisine (du mardi au samedi)	155 €
Repas invité	105 €
Cours de cuisine	
« Truffe-Homard-Foie gras-Champignons sauvage »	180 €
Repas invité	135 €
Cuisiner avec un chef étoilé / Repas invité	180 € / 135 €
Cours de cuisine en exclusivité (de 2 à 10 personnes)	1 550 €
Personne supplémentaire pour le cours	155 €
Atelier enfants (7-13 ans)	60 €
Cours de pâtisserie	115 €
Atelier chocolat	130 €
Dîner à La Table Haute	130 €
Dîner Truffe	180 €
Table Haute en exclusivité (de 2 à 10 personnes)	1 400 €
Personne supplémentaire pour la Table Haute	140 €
Tablier professionnel brodé La Mirande	35 €

Nos tarifs s'entendent toutes taxes comprises. Les dates et conditions peuvent être modifiées 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. Si le participant ne se présente pas au cours de cuisine ou annule sa réservation, le bon cadeau sera considéré comme consommé.



Prices

<i>Cooking class (Tuesday to Saturday)</i>	€ 155
<i>Guest for the meal</i>	€ 105
<i>Cooking class:</i>	
<i>“Truffle – Foie-Gras – Lobster – Wild mushrooms”</i>	€ 180
<i>Guest for the meal</i>	€ 135
<i>Cook with a Michelin-star Chef / Guest for the meal</i>	€ 180/€ 135
<i>Private cooking class (2 to 10 participants)</i>	€ 1 550
<i>Extra participant for the class</i>	€ 155
<i>Children’s cooking class (7-13 years)</i>	€ 60
<i>Pastry class</i>	€ 115
<i>Chocolate workshop</i>	€ 130
<i>Dinner at The Chef’s Table</i>	€ 130
<i>Truffle Dinner</i>	€ 180
<i>Privatisation of The Chef’s Table (2 to 10 participants)</i>	€ 1 400
<i>Extra guest at The Chef’s Table</i>	€ 140
<i>Professional apron embroidered La Mirande</i>	€ 35

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 fewer 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. When booking with a gift voucher, the reservation becomes definite 1 week prior to the class and cannot be cancelled or postponed.





La Table Haute

En bas, dans la partie médiévale de La Mirande, la seule datant de la présence des papes en Avignon, se cache le trésor de l'hôtel.

Dans l'ancienne cuisine de la famille Pamard, équipée d'un fourneau à bois datant du XIX^{ème} siècle, entourée des instruments les plus évocateurs de la grande tradition - casseroles en cuivre, récipients de belle faïence, balance Roberval - le Chef Thomas Longuesserre cuisine un menu unique de retour de marché pour une assemblée pouvant accueillir jusqu'à douze convives sur la grande table en bois de sycomore. Avec La Table Haute, l'hôtel La Mirande propose sa variation de table d'hôte autour d'une cuisine traditionnelle aux accents de la Provence.

Moments de convivialité garantis où les langues se délient naturellement et où la complicité de la tablée peut conduire à des amitiés durables.

Tous les soirs du mardi au samedi à 20 heures.

The Chef's Table

A guest table in the convivial atmosphere of the former servants' quarters and 19th century kitchen. Downstairs, in the medieval part of La Mirande, dating from the time of the Popes in Avignon, the hotel treasure is hidden. Here is the heart of La Mirande. In the old kitchen, on a venerable wood-fired cast iron range dating from the 19th century, surrounded by the instruments of great traditional cooking - copper pans, beautiful earthenware, old-fashioned kitchen scales and an enormous wooden table - the Chef Thomas Longuesserre cooks a set menu of fresh local products for up to 12 guests seated around the massive sycamore wood table. In the convivial atmosphere, tongues loosen and such complicity may lead to lasting friendships.

From Tuesday to Saturday at 8pm.





Le Restaurant gastronomique



Notre Chef, propose une expérience culinaire à travers des menus en 4, 6 ou 8 temps, explorant les saveurs fortes et locales de la gastronomie.

Une ambiance aux décors exceptionnels ; à l'intérieur, dans la salle Cardinalice ou à l'extérieur sur la grande terrasse et dans le jardin avec vue imprenable sur le Palais des Papes.

**Ouvert du jeudi au dimanche, déjeuner et dîner
de 12h00 à 13h15 et de 19h30 à 21h15**

The Gourmet Restaurant

Our chef creates a 4, 6 or 8-course menu, exploring the strong flavours of the bountiful gastronomy of Provence.

A unique atmosphere in exceptional settings; indoors, in the historic Cardinals' room, or outside on the terrace and in the garden with a breathtaking view of the Popes' Palace.

**Open Thursday to Sunday for lunch and dinner
12.00 pm. to 1.15 pm. and 7.30 pm. to 9.15 pm.**



Le Bistrot



Une alternative au restaurant gastronomique : notre Chef propose une cuisine légère et savoureuse dans une recherche constante de l'authenticité et du bon goût.

Service dans le salon jardin, de style Louis XV avec ses lustres vénitiens, dans le jardin ou sur la terrasse adjacente au pied du Palais des Papes.

Ouvert tous les jours de 12h00 à 13h45 et de 19h30 à 21h45

The Bistro

An alternative to the gourmet restaurant: our Chef offers a light and tasty cuisine in a constant quest for authenticity and good taste.

Service in the Louis XV garden room with its Venetian chandeliers, in the garden or on the adjacent terrace at the foot of the Popes' Palace.

**Open every day from 12.00 pm. to 1.45 pm.
and from 7.30 pm. to 9.45 pm.**



Le Salon de Thé

Profitez d'un moment gourmand autour d'un tea time. Sélection de thés provenant des plus prestigieuses plantations, chocolat chaud à l'ancienne en hiver, pâtisseries maison et autres délicatesses vous attendent dans les salons, sous la verrière du patio avec ses confortables fauteuils en osier conçus par Gae Aulenti ou par beau temps sur la terrasse du jardin et le jardin lui-même au pied du Palais des Papes.

Ouvert tous les jours de 15h00 à 18h00

The Tea Room

Enjoy a gourmet tea time! A selection of teas from the most prestigious plantations, old-fashioned hot chocolate in winter, home-made pastries and other delicacies await you in the salons, under the glass roof of the patio with its comfortable wicker armchairs designed by Gae Aulenti and weather permitting, the garden terrace and the luxuriant garden itself just next to the mighty walls of the Popes' Palace.

Open every day from 3.00 pm. to 6.00 pm



Le Bar

Le bar vous accueille dans l'atmosphère chaleureuse du Salon Rouge au plafond peint du XVII^{ème} siècle, dans le Patio, le Cabinet Chinois, ou sur la terrasse du jardin au pied du Palais des Papes. Une carte variée et subtile saura satisfaire toutes les attentes avec des apéritifs traditionnels, des cocktails de saison classiques ou contemporains, diverses créations maison, sans oublier les planches de charcuterie et fromages à partager ou pas.

Ouvert tous les jours de midi à minuit

The Bar

The bar welcomes you in the warm atmosphere of its Salon Rouge with its 17th century painted ceiling, in the Patio, the Cabinet Chinois, or on the garden terrace at the foot of the Popes' Palace. A varied and subtle menu will satisfy all your expectations, with traditional aperitifs, classic or contemporary seasonal cocktails, various home-made creations, not forgetting the charcuterie and cheese boards to share or not.

Open every day from midday to midnight



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
www.la-mirande.fr

GPS 43°57'00.44"N/4°48'27.43"E