



Le Marmiton

Depuis 1994

Programme
Février / *February*

2012

LA MIRANDE

ÉCOLE DE CUISINE
COOKING SCHOOL

Autour de la truffe *Truffle*

Christian Peyre

Lundi 6 - matin 9h30 > 14h30

Monday morning / 9.30 am > 2.30 pm

Ravioles ouvertes de truffes *Melanosporum* et artichauts violets, une écume de cèpes. Gamberonis, penne et truffes noires émincées, jus de carapace. Soufflé diamant noir.

Open raviolis with black 'Melanosporum' truffles and purple artichokes, foamy cep mushroom sauce. Jumbo prawns, penne pasta and sliced black truffles, shellfish sauce. Truffle soufflé.

Frédérique Ferraud-Esperandieu

Mercredi 8 - matin 9h30 > 14h30

Wednesday morning / 9.30 am > 2.30 pm

Tartelette à l'oignon de Lézignan truffée au lard. Marmite du pêcheur et infusion de truffe au Madère. Bavarois au citron de Nice.

Lézignan onion tartlet with truffle and bacon. Fish stew and truffle infusion with Madeira. Bavarois with lemons from Nice.

Jean-Claude Altmayer

Vendredi 10 - soir 18h00 > 23h00

Friday evening / 6.00 pm > 11.00 pm

Tartine de truffe, huile d'olive à la fleur de sel. Rémoulade de céleri, langoustines et julienne de truffe. Noix de Saint-Jacques lutées aux truffes, fondue de poireaux. Brie de Melun piqué aux truffes et rôti au feu de bois. Moelleux chocolat et truffe, glace vanille aux éclats de truffe en chocolat

Truffles on toast, olive oil with crispy sea salt. Celery remoulade, scampi and truffle slivers. Sea scallops cooked in the pastry-sealed shell with truffles and leek fondue. Brie de Melun studded with truffles and roasted in the wood oven. Chocolate and truffle cake with a melted center, vanilla ice cream with chocolate truffle shavings.

Autour de la truffe *Truffle*

Tous au marché pour accompagner nos truffes !

Jean-Claude Altmayer

Dimanche 12 - matin 9h00 > 14h30

Sunday morning / 9.00 am > 2.30 pm

Suivez notre chef au marché des halles et laissez vous guider par vos envies. Composez votre menu truffe au gré des étals et retrouvez l'ancienne cuisine pour la préparation de votre repas.

Follow our chef to the central market and let your senses guide you. Choose your ingredients for a truffle menu from the market stalls and with the guest table chef's expert help, prepare your meal back in our historic kitchen.



Offrez-lui le diamant noir pour la Saint-Valentin !

Jean-Claude Altmayer

Mardi 14 - soir 18h00 > 23h00

Tuesday evening / 6.00 pm > 11.00 pm

Brouillade aux truffes. Saint-Jacques lutées aux truffes. La truffe au chou. Moelleux au chocolat et glace vanille.

Truffle scramble eggs. Scallops cooked in a shell with puff pastry. Truffle in cabbage. Chocolate fondant, truffle ice cream.

Tous au marché pour accompagner nos truffes !

Jean-Claude Altmayer

Dimanche 19 - matin 9h00 > 14h30

Sunday morning / 9.00 am > 2.30 pm

Suivez notre chef au marché des halles et laissez vous guider par vos envies. Composez votre menu truffe au gré des étals et retrouvez l'ancienne cuisine pour la préparation de votre repas.

Follow our chef to the central market and let your senses guide you. Choose your ingredients for a truffle menu from the market stalls and with the guest table chef's expert help, prepare your meal back in our historic kitchen.





LA MIRANDE
AVIGNON

4, place de l'Amirande
F-84000 Avignon
Tél. +33 (0)4 90 14 20 20
Fax. +33 (0)4 90 86 26 85
mirande@la-mirande.fr
www.la-mirande.fr

GPS 43°57'00.44"N/4.48'27.43"E