

LA MIRANDE

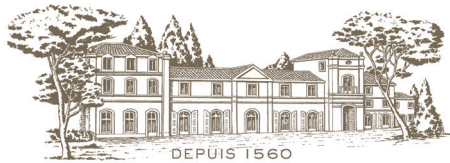


Dessin : Maxine Christensen

Le Marmiton

Ecole culinaire depuis 1994
Cooking school since 1994

programme
2025



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 programme pages 14-44

Ateliers enfants
Children's cooking classes page 48

Ateliers pâtisserie et chocolat
Pastry and chocolate classes page 50

Dîners vigneron
Winemakers' dinners page 52

Tarifs
Prices pages 54-56



Chef de La Table Haute

Resident chef

Thomas Longuesserre

Originaire de la Provence, sa carrière débute dans des établissements renommés, 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 renown 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 à base 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."

- page 31

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 19, 37, 40

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 16, 19, 22, 26, 28, 34, 36, 40, 44

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, déjà propriétaire de 3 restaurants, 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 already owns 3 restaurants and is a born epicurean, in love with good food and good produce, will truly enjoy cooking with you.

- pages 15, 16, 17, 44

Bruno D'Angélis

brunodangelis.blv@gmail.com - +33 (0) 6 61 95 72 89

Après plus de 10 ans passés aux commandes de la cuisine étoilée de l'Hôtel d'Europe, il a fondé son entreprise de conseil et d'accompagnement auprès des restaurateurs et propose également une activité de chef privé. À La Mirande, il vous apprendra à réaliser une cuisine très élégante et rehaussée en goût.

After more than 10 years at the helm of the starred kitchen of the Hotel d'Europe, Bruno d'Angélis is now available for consulting and advising people in the catering business. He also works as a private chef. At La Mirande, he will teach you his elegant and intensely flavoured style of cuisine.

- pages 23, 28, 35, 39

Youcef Djellab

Deluxe Home Restauration - Vedène
contact@dhrestauration.com - +33 (0) 6 18 68 00 97

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 Provençal, Mediterranean and sun-drenched cooking with French and foreign clients.

- pages 21, 27

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 18, 38

Quentin Gentil

Restaurant L'Intemporel - Bollène
restaurantlintemporel@gmail.com - + 33 (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 21, 41

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, « lors de cours de cuisine hauts en couleurs ».

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 also fires up the imagination of the little ones in his fun and imaginative children's cooking classes.

- pages 17, 23, 37, 42

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 15, 19, 23, 27, 29, 31, 35, 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 16, 19, 20, 22, 25, 27, 28, 34, 36, 39, 43

Florent Pietravalle ☘☘

La Mirande - Avignon - +33 (0) 4 90 14 20 20

Chef de La Mirande depuis 2016, après être passé chez les plus grands, et sous-chef de Pierre Gagnaire pendant 4 années, il obtient son étoile en 2019. Florent exprime sa passion offrant une cuisine élégante, classique et inventive. L'obtention de l'étoile verte en 2021 est gage de son engagement pour la gastronomie durable.

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.

- pages 24, 35, 38

Jean-Jacques Prévôt

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

Personnage emblématique de la gastronomie provençale, ce chef-artiste vous communiquera sa passion de la bonne cuisine. Il est installé à Cavaillon où il est surnommé « Le roi du melon ».

An emblematic figure of Provençal gastronomy, this chef/artist has the gift of transmitting his passion for good cooking. In Cavaillon, he is known as "The melon king".

- pages 15, 20, 22, 26, 29, 36, 41, 43

Italia Palladino 🍷

Italie Là-Bas - Café Roma - Avignon
info@italielabas.fr - +33 (0) 4 86 81 62 27

Cheffe italienne, graphiste de formation, elle dessine véritablement ses assiettes avec un goût exquis et des saveurs de grande fraîcheur, légumes du moment, fleurs, coquillages. Elle vous apprendra les bases de la cuisine italienne.

Trained as a graphic designer, this Italian chef truly conceives her plates with exquisite taste and flavours bursting with freshness, featuring market-fresh vegetables, flowers, shellfish. You will learn the basics of Italian cuisine with her.

- pages 20, 40

Séverine Sagnet

Quantic Cuisine - sevsagnet@gmail.com - +33 (0) 6 33 40 90 69

Directrice de l'École de Cuisine et cheffe de La Table Haute pendant 10 ans, elle a obtenu une assiette au Guide Michelin lors de l'ouverture du Mirage, restaurant taverne de La Mirande. Aujourd'hui elle est cheffe à domicile et créatrice d'événements privés hauts de gamme sur mesure. 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 chef of La Table Haute for 10 years, she won a Michelin plate for the quality of the food when she opened Le Mirage, the tavern restaurant at La Mirande. Today she is a home chef and creator of top-of-the-range, made-to-measure private events. She uses only biodynamic and organic produce in her menus. Her philosophy is to keep the journey from farm to table as short as possible. Her recipes are elegant and colourful, always with a little something surprising to add a touch of pizzazz and originality.

- pages 24, 26, 29, 31, 38, 39, 41

Georgiana Viou

Rouge - Nîmes - +33 (0) 4 48 27 08 01

Née à Cotonou, Georgiana est une cheffe cuisinière et écrivaine française d'origine béninoise. Sa cuisine et ses livres s'inspirent des plats du Bénin et de ceux du Sud de la France. Elle œuvre dans son restaurant étoilé « Rouge » à Nîmes. Après avoir été candidate dans la première saison de MasterChef, elle est aujourd'hui membre du jury. Elle donne des cours de cuisine sur le thème « Entre Cotonou et Marseille ».

Born in Cotonou, Georgiana Viou is a French chef and writer of Beninese origin. Her cuisine and her books are inspired by dishes from Benin and from the South of France. She runs the Michelin-starred "Rouge" restaurant in Nîmes. After having been a candidate in the first season of the culinary reality TV show MasterChef, she is now a member of the jury. She gives cooking classes around the theme of "Cotonou and Marseille".

- pages 17, 24

La Maison du Fromage Crèmerie

Nathalie &
Bernard FRANCOZ



Plus de 250 Variétés de Fromages

18 Place Pie les Halles Centrales 84000 AVIGNON
sebnatber@free.fr

04.90.27.37.39 / 06.81.80.02.67



FRUITS & LÉGUMES

Produits Frais
Épicerie • Vins

CERTIFIÉ
AB
AGRICULTURE
BIOLOGIQUE

BIO
EQUITABLE
EN FRANCE

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

UNE GAMME D'EXCEPTION POUR VOS REPAS...



Perrier fines bulles

Vittel 1854 VITTEL FRANCE

SPELLEGRINO

1L

Janvier / January

Dîners Truffe

De mi-janvier à début mars, Thomas Longuesserre, chef de La Table Haute vous propose 8 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.

24 - 25 janvier / 7 - 8 - 14 - 15 février / 7 - 8 mars

Truffe dinners

From mid-January until early March, Thomas Longuesserre, chef of La Table Haute has planned eight 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 24th, 25th / February 7th, 8th, 14th, 15th / March 7th, 8th



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

<i>Cuisine réunionnaise</i>	Andy Chopin	Mardi matin <i>Tuesday morning</i>
		4
		9h30 – 15h00 9.30 a.m. – 3.00 p.m.
♦ Technique de pliage des Samoussas. L'emblématique rougail aux saucisses, riz et grains. Réalisation d'un traditionnel gâteau patate réunionnais.		
♦ <i>Reunioneese cuisine: Samosa folding technique. Emblematic sausage rougail stew with rice and grains. Traditional sweet potato cake from Reunion Island.</i>		

<i>La truffe noire</i>	Jean-Jacques Prévôt	Jeudi matin <i>Thursday morning</i>
		6
		9h30 – 15h00 9.30 a.m. – 3.00 p.m.
♦ Carpaccio de bœuf aux truffes. Turbot fumé aux pignes de sapin, contisé aux truffes. Lentilles vertes au cochon fumé. Pommes en gelée, crème d'amandes.		
♦ <i>The black truffle: Beef carpaccio with truffles. Turbot smoked with pinecones, studded with truffles. Green lentils with smoked pork. Jellied apple dessert with almond cream.</i>		

<i>Cuisine classique</i>	Michel Meissonnier	Vendredi matin <i>Friday morning</i>
		7
		9h30 – 15h00 9.30 a.m. – 3.00 p.m.
♦ Préparation d'un menu 3 plats : Saint-Jacques – filet de veau – variation sur l'ananas.		
♦ <i>Classical cuisine: Preparing a 3-course menu: scallops – veal fillet – pineapple dessert.</i>		

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

Février / February

Samedi matin <i>Saturday morning</i>	Jeff Mouroux	<i>Les macarons</i>
9h00 – 12h00 <i>9.00 a.m. – 12.00 p.m.</i>		
8		
<p>◆ Réalisation de la pâte à macarons, dressage des macarons et garniture à différents parfums : citron/menthe – thé earl grey/gingembre – chocolat/passion.</p> <p>◆ <i>Macarons: Making the macaron dough, garnishing the baked shells with different-flavoured fillings: lemon/mint – earl grey tea/ ginger – chocolate/passion fruit.</i></p>		

Mardi matin <i>Tuesday morning</i>	Andy Chopin	<i>Recettes Ch'ti</i>
9h30 – 15h00 <i>9.30 a.m. – 3.00 p.m.</i>		
11		
<p>◆ Cette cuisine si réconfortante commencera par la flamiche au Maroilles, le plus fin des fromages forts... Carbonnade flamande à la chicorée et pain d'épices. Tarte au sucre servie tiède.</p> <p>◆ <i>Ch'ti recipes from northern France: Maroilles tart, the most delicate of strong cheeses... Flemish beef stew with chicory salad and gingerbread. Sugar pie served warm.</i></p>		

Samedi matin <i>Saturday morning</i>	Pascal Barnouin	<i>Ab, la truffe, notre diamant noir de Provence...</i>
9h30 – 15h00 <i>9.30 a.m. – 3.00 p.m.</i>		
15		
<p>◆ Brouillade aux truffes, pain de meule bio toasté. Poitrine de volaille farcie et rôtie aux truffes, petits légumes glacés. Mousse choco-truffes.</p> <p>◆ <i>The black diamond of Provence: Truffled scrambled eggs, toasted organic bread. Chicken breast stuffed and roasted with truffes, glazed vegetables. Choco-truffle mousse.</i></p>		

Février / February

<i>Cuisine de saison</i>	Andy Chopin	18	Mardi matin <i>Tuesday morning</i>
			9h30 – 15h00 <i>9.30 a.m. – 3.00 p.m.</i>
<p>◆ Crémeux de topinambours, œuf poché et chips de lard. Parmentier tout en douceur mariant le canard confit et la patate douce. Cœur coulant au chocolat 66% sans gluten.</p> <p>◆ <i>Seasonal cuisine: Creamy Jerusalem artichokes, poached egg and bacon chips. Mild shepherd's pie with duck confit and sweet potato. Gluten-free 66% dark chocolate fondant.</i></p>			

<i>Atelier enfants à partir de 7 ans</i>	Alexandre Malinverno	19	Mercredi après-midi <i>Wednesday afternoon</i>
			14h00 – 16h00 <i>2.00 p.m. – 4.00 p.m.</i>
<p>◆ Atelier chocolat : préparation de mendiants au chocolat et d'une pâte à tartiner maison à la noisette.</p> <p>◆ <i>Children's class, from age 7: Preparation of chocolate "mendiants" and a home-made hazelnut spread.</i></p>			

<i>Cuisiner avec une cheffe étoilée</i>	Georgiana Viou	25	Mardi matin <i>Tuesday morning</i>
			9h30 – 15h00 <i>9.30 a.m. – 3.00 p.m.</i>
<p>◆ Vous réaliserez un repas 3 plats sous les conseils avisés de la cheffe. 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.</p> <p>◆ <i>Cook with the Michelin-star Chef Georgiana Viou: 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></p>			

Samedi matin <i>Saturday morning</i>	Aline Géhant	Cocooning chocolat
9h00 – 12h00 <i>9.00 a.m. – 12.00 p.m.</i>	1^{er}	
<p>◆ 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.</p> <p>◆ <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 berry spread. After the class, indulge yourself with some ganache chocolates and a glass of champagne in the salons of La Mirande.</i></p>		



Aline Géhant

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

Début de printemps	Jean-Claude Altmayer	Mardi matin <i>Tuesday morning</i>
		4
<p>9h30 – 15h00 <i>9.30 a.m. – 3.00 p.m.</i></p> <p>◆ Déclinaison d’asperges, coulis de basilic, huile d’olive. Confit de pintade, sauce syrah aux herbes de Provence, fenouil et l’orange. Pruneaux pochés au thé et cannelle.</p> <p>◆ <i>Early spring: Asparagus variations, olive oil and basil coulis. Guinea fowl confit, Syrah wine sauce with Provence herbs, fennel and orange. Poached prunes with tea and cinnamon.</i></p>		
Le chocolat	Jeff Mouroux	Mercredi matin <i>Wednesday morning</i>
		5
<p>9h00 – 12h00 <i>9.00 a.m. – 12.00 p.m.</i></p> <p>◆ Réalisation d’un entremet chocolat en différentes textures. Montage et décoration comme des pros. Réalisation d’un soufflé au chocolat à déguster sur place.</p> <p>◆ <i>Chocolate: Creating a chocolate dessert using different textures. Assembling and decorating it like a pro. Making a chocolate soufflé to taste on the spot.</i></p>		
Cuisine traditionnelle	Michel Meissonnier	Judi matin <i>Thursday morning</i>
		13
<p>9h30 – 15h00 <i>9.30 a.m. – 3.00 p.m.</i></p> <p>◆ Préparation d’un menu 3 plats : turbot « à l’amiral » – piccata de veau – crêpe soufflée.</p> <p>◆ <i>Traditional cuisine: Preparing a 3-course menu: turbot “à l’amiral”, with a seafood garnish – veal piccata – crêpe soufflée.</i></p>		
La morille, notre champignon star	Pascal Barnouin	Samedi matin <i>Saturday morning</i>
		15
<p>9h30 – 15h00 <i>9.30 a.m. – 3.00 p.m.</i></p> <p>◆ Morilles farcies à la mousseline de volaille fermière, jus de cuisson lié. Gigotin de poulet fermier farci, sauce aux morilles, navets confits. Panacotta oranges/Grand Marnier, suprêmes et zestes confits.</p> <p>◆ <i>Morels: Morel mushrooms stuffed with farmhouse chicken mousseline. Stuffed leg of free-range chicken, morel sauce, slow-cooked turnips. Orange/Grand Marnier panna cotta with candied zest.</i></p>		

Jeudi matin <i>Thursday morning</i>	Jean-Jacques Prévôt	La volaille
9h30 – 15h00 <i>9.30 a.m. – 3.00 p.m.</i>	20	
<p>♦ « Le désossage d'une pintade » : comment désosser une pintade, la reconstituer et la rôtir avec une farce aux morilles. Légumes frais confits au four à bois. Crème légère aux dattes Medjool et clémentines.</p> <p>♦ <i>Poultry: "Boning a guinea fowl": Learn how to bone a guinea fowl, reconstitute it and roast it with a morel stuffing. Fresh vegetables slow-cooked in a wood-fired oven. Light cream with Medjool dates and clementines.</i></p>		

Vendredi matin <i>Friday morning</i>	Italia Palladino	Les asperges
9h30 – 15h00 <i>9.30 a.m. – 3.00 p.m.</i>	21	
<p>♦ Carpaccio d'asperges blanches croquantes, noisettes et vinaigrette aux framboises. Flan au Parmigiano Reggiano avec bouquet d'asperges vertes bardé de guanciale, réduction de vinaigre balsamique de Modène. Risotto aux asperges sauvages avec sauce Carbonara. Soupe de rhubarbe et fraises parfumée à la vanille et anis étoilé.</p> <p>♦ <i>Asparagus: Crispy white asparagus carpaccio, hazelnuts and raspberry vinaigrette. Parmigiano Reggiano flan with a bunch of green asparagus wrapped in dry-cured pork guanciale, Modena balsamic vinegar reduction. Wild asparagus risotto with carbonara sauce. Rhubarb and strawberry soup flavoured with vanilla and star anise.</i></p>		

Samedi matin <i>Saturday morning</i>	Jeff Mouroux	Le chocolat
9h00 – 12h00 <i>9.00 a.m. – 12.00 p.m.</i>	22	
<p>♦ Réalisation d'un entremet chocolat en différentes textures. Montage et décoration comme des pros. Réalisation d'un soufflé au chocolat à déguster sur place.</p> <p>♦ <i>Chocolate: Creating a chocolate dessert using different textures. Assembling and decorating it like a pro. Making a chocolate soufflé to taste on the spot.</i></p>		

Le printemps dans l'assiette	Youcef Djellab	Vendredi matin <i>Friday morning</i>
		9h30 – 15h00 <i>9.30 a.m. – 3.00 p.m.</i>
<p>♦ Grosses asperges vertes cuites dans un jus de carapace, quelques langoustines rôties au piment d'Espelette. Daurade du Grau du Roi en croûte de sel fin, sauce vierge revisitée, légumes primeurs en cocotte. Compressé de fraises de Carpentras, huile verte et tuile chocolat.</p> <p>♦ <i>Spring on the plate: Large green asparagus cooked in a crustacean broth, roasted langoustines with Espelette pepper. Mediterranean sea bream in a thin salt crust, with a revisited sauce vierge and spring vegetable casserole. Terrine of strawberries from Carpentras, herbal olive oil and chocolate wafer.</i></p>		

Le financier	Quentin Gentil	Samedi matin <i>Saturday morning</i>
		9h00 – 12h00 <i>9.00 a.m. – 12.00 p.m.</i>
<p>♦ Réalisation de financiers en 3 saveurs : nature, pistache et noisette du Piémont. Apprendre à utiliser les financiers dans la préparation d'un fraisier.</p> <p>♦ <i>"Financiers": Making financier cakes in 3 different flavours: plain, pistachio and Piedmont hazelnut. Learn how to use financiers to prepare a strawberry shortcake.</i></p>		



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

Mercredi matin <i>Wednesday morning</i>	Jeff Mouroux	<i>Desserts glacés maison</i>
9h00 – 12h00 <i>9.00 a.m. – 12.00 p.m.</i>	2	

◆ 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.

◆ *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.*

Samedi matin <i>Saturday morning</i>	Pascal Barnouin	<i>Menu printanier</i>
9h30 – 15h00 <i>9.30 a.m. – 3.00 p.m.</i>	5	

◆ Poivrade d'artichauts, barigoule de légumes et lard du Ventoux. Saint-Pierre rôti, huile vierge infusée de laurier, fèves, salade de cresson. Pommes en transparence, mélisse et caramel calvados.

◆ *Spring menu: Small purple artichokes, vegetables and Ventoux bacon braised "à la barigoule". Roasted John Dory, bayleaf-infused virgin olive oil, fava beans, watercress salad. Apples, lemon balm and Calvados apple brandy caramel.*

Mercredi matin <i>Wednesday morning</i>	Jean-Jacques Prévôt	<i>Balade gourmande</i>
9h30 – 15h00 <i>9.30 a.m. – 3.00 p.m.</i>	9	

◆ Vous partirez en balade à travers la ville d'Avignon. Vous ferez les courses au marché des Halles en fonction de ce que vous aimez pour préparer le déjeuner. De retour à La Mirande, vous cuisinerez un menu 3 plats au feu de bois du four sous les conseils avisés du chef.

◆ *Gourmet stroll: you will go on a walk through the city of Avignon. You will go shopping at Les Halles market, choosing what you wish to prepare for lunch. Back at La Mirande, you'll cook a 3-course menu over a wood-fired oven, following the chef's expert advice.*

<i>La Provence aux couleurs de printemps</i>	Michel Meissonnier	Jeu-di matin <i>Thursday morning</i>
		9h30 – 15h00 <i>9.30 a.m. – 3.00 p.m.</i>

◆ Préparation d'un menu printanier 3 plats : asperges aux trois couleurs – selle d'agneau de lait – gratin de fruits rouges.

◆ *Colourful spring in Provence: Preparing a 3-course menu: three colours of asparagus – saddle of milk-fed lamb – red fruit gratin.*

<i>Le printemps condimenté</i>	Bruno D'Angéllis	Samedi matin <i>Saturday morning</i>
		9h30 – 15h00 <i>9.30 a.m. – 3.00 p.m.</i>

◆ Crème d'œufs bio, asperges vertes, poutargue, œufs de saumon Keta. Suprême de pintade fermière au café, petits pois, sucrose, lard de Colonnata. Fraises Gariguettes à l'huile d'olive et miel de romarin, citron, poivron rouge/ramboise.

◆ *Aromatic spring: Organic egg cream, green asparagus, bottarga, Keta salmon roe. Farmhouse guinea fowl supreme with coffee, green peas, sucrose lettuce and cured pork lardo from Colonnata. Gariguettes strawberries with olive oil and rosemary honey, lemon, red pepper/ raspberry.*

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

◆ C'est bientôt Pâques ! Confection d'un petit nid d'œufs façon « rose des sables » et préparation d'un carrot cake façon lapin de Pâques.

◆ *Children's class, from age 7: It's Easter soon! Create a little nest of eggs desert rose style and prepare an Easter bunny shaped carrot cake.*

Dimanche matin <i>Sunday morning</i>	Florent Pietravalle	Cuisiner avec un chef étoilé
9h30 – 15h00 9.30 a.m. – 3.00 p.m.		
20		
<p>◆ 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.</p> <p>◆ <i>Cook with our 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></p>		

Mercredi matin <i>Wednesday morning</i>	Séverine Sagnet	Green greens
9h30 – 15h00 9.30 a.m. – 3.00 p.m.		
23		
<p>◆ Petits pois frais en velouté à la cardamome verte au lait d'amandes, sorbet citron. Pêche du jour, coulis d'herbes et pamplemousse, kumquats confits et bouquet de Pak Choi. Fleur de fraiser à l'huile d'olive verte, mousse et vinaigrette passion et estragon.</p> <p>◆ <i>Green greens: Fresh peas in a green cardamom and almond milk velouté, lemon sorbet. Catch of the day, herb and grapefruit coulis, candied kumquats and a bouquet of pak choi. Flower-shaped strawberry shortcake with fruity green olive oil, passion fruit and tarragon mousse and vinaigrette.</i></p>		

Mardi matin <i>Tuesday morning</i>	Georgiana Viou	Cuisiner avec une cheffe étoilée
9h30 – 15h00 9.30 a.m. – 3.00 p.m.		
29		
<p>◆ Vous réaliserez un repas 3 plats sous les conseils avisés de la cheffe. 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.</p> <p>◆ <i>Cook with the Michelin-star Chef Georgiana Viou: 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></p>		

Tartes contemporaines et de saison	Jeff Mouroux	Mercredi matin <i>Wednesday morning</i>
9h00 – 12h00 9.00 a.m. – 12.00 p.m.		
30		
<p>◆ 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 – rhubarbe/fraise – poivron/framboise.</p> <p>◆ <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: orange/grapefruit – rhubarb/strawberry – red pepper/raspberry.</i></p>		



**CHÂTEAU
MAUCOIL**
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE




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.

www.chateau-maucoil.com
reservation@chateau-maucoil.com

Vendredi matin <i>Friday morning</i>	Séverine Sagnet	Les sauces : <i>fond et fumet</i>
9h30 – 15h00 <i>9.30 a.m. – 3.00 p.m.</i>		
9		
<p>◆ Dentelles de dorade et légumes croquants, émulsion coquillages. Poularde en pot au feu aux asperges, morilles et vin jaune. Tarte soufflée au fromage blanc et confit de fraises.</p> <p>◆ <i>Meat and fish sauces: Lacy thin slices of sea bream and crunchy vegetables, shellfish emulsion. Poularde pot-au-feu with asparagus, morels and vin jaune. Sour cream soufflé tart with strawberry confit.</i></p>		

Samedi matin <i>Saturday morning</i>	Pascal Barnouin	La Provence aux <i>arômes asiatiques</i>
9h30 – 15h00 <i>9.30 a.m. – 3.00 p.m.</i>		
10		
<p>◆ L'asperge verte de Provence en royale et pointes croquantes, vinaigrette cebettes/soja. Loup à la vapeur de coriandre, aubergines grillées, huile sésame gingembre et tomates confites. Fraises Gariguettes basilic thaï, olives noires confites, tuile fraise.</p> <p>◆ <i>Provence with Asian flavours: Royale of green asparagus from Provence and crispy tips, spring onions/ soy vinaigrette. Steamed sea bass with coriander, grilled aubergines, sesame-ginger oil and tomato confit. Gariguettes strawberries with Thai basil, candied black olives and a strawberry wafer.</i></p>		

Samedi matin <i>Saturday morning</i>	Jean-Jacques Prévôt	La fraise
9h30 – 15h00 <i>9.30 a.m. – 3.00 p.m.</i>		
17		
<p>◆ Tartare de fraises et de betteraves Chioggia. Poitrine de veau pochée, puis rôtie et confite au four à bois. Purée de céleri rave et fraises caramélisées au vinaigre balsamique. Salade de fraises au sirop d'hibiscus et sorbet fruits rouges.</p> <p>◆ <i>Strawberries: Strawberry and Chioggia beetroot tartare. Veal breast, first poached, then roasted and confit in a wood-fired oven. Celeriac purée and strawberries caramelised with balsamic vinegar. Strawberry salad with hibiscus syrup and red berry sorbet.</i></p>		

Cuisine <i>traditionnelle</i>	Michel Meissonnier	Jeu-di matin <i>Thursday morning</i>
		9h30 – 15h00 <i>9.30 a.m. – 3.00 p.m.</i>
	22	
<p>◆ Préparation d'un menu 3 plats : crème de petits pois et gourmand de ris de veau – variation sur le lapin – nougat glacé.</p> <p>◆ <i>Traditional cuisine: Preparing a 3-course menu: cream of green peas and sweetbreads – rabbit prepared several ways – frozen nougat.</i></p>		

Terre et mer	Youcef Djellab	Vendredi matin <i>Friday morning</i>
		9h30 – 15h00 <i>9.30 a.m. – 3.00 p.m.</i>
	23	
<p>◆ Homard de Bretagne cuit dans un bouillon de fenouil, les pinces servies en rémoulade de radis. Canon d'agneau rôti au basilic et noir d'olive, petits pois à la française. Déclinaison de cerises : gaspacho, samossa et tartare.</p> <p>◆ <i>Land and sea: Breton lobster cooked in a fennel broth, the claws served in radish remoulade. Roasted lamb cannon with basil and black olive, French-style green peas. Variations on a cherry theme: gazpacho, samosa and tartare.</i></p>		

Le fraisier	Jeff Mouroux	Mercredi matin <i>Wednesday morning</i>
		9h00 – 12h00 <i>9.00 a.m. – 12.00 p.m.</i>
	28	
<p>◆ 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.</p> <p>◆ <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></p>		

Samedi matin <i>Saturday morning</i>	7	Pascal Barnouin	<i>Les légumes d'été, une de nos spécialités</i>
9h30 – 15h00 <i>9.30 a.m. – 3.00 p.m.</i>			
<p>◆ Fleur de courgette farcie de fine ratatouille au basilic. Pistou de roquette et parmesan. Dorade royale en filets, tuile de tomates, légumes croquants parfumés à la pulpe d'olives noires et marjolaine. Soupe glacée d'abricots, glace verveine.</p> <p>◆ <i>Summer vegetables, one of our specialities: Courgette flower stuffed with basil ratatouille. Rocket and Parmesan pesto. Sea bream fillets, tomato wafer, crunchy vegetables flavoured with black olive pulp and marjoram. Iced apricot soup with verbena ice cream.</i></p>			

Mercredi matin <i>Wednesday morning</i>	11	Jeff Mouroux	<i>Charlotte aux fruits rouges</i>
9h00 – 12h00 <i>9.00 a.m. – 12.00 p.m.</i>			
<p>◆ 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 !</p> <p>◆ <i>Red fruit charlotte: home-made sponge fingers, a seasonal fruit mousse and a fresh fruit topping. A delicious and refreshing dessert: ideal for getting ready for summer!</i></p>			

Samedi matin <i>Saturday morning</i>	14	Bruno D'Angélias	<i>Prémices d'été</i>
9h30 – 15h00 <i>9.30 a.m. – 3.00 p.m.</i>			
<p>◆ Tomates anciennes au saké, jus de tomates au piment, tartine de chèvre frais au radis. Côte de cochon rôtie à la sauge, artichauts sautés aux olives taggiasche, jus de cuisson. Framboises au safran, streusel cacao, orgeat.</p> <p>◆ <i>The start of summer: Heirloom tomatoes with sake, tomato juice spiced with chili, fresh goat's cheese with radishes on bread. Pork chop roasted with sage, sautéed artichokes with taggiasca olives, cooking juices. Raspberries with saffron, cocoa streusel and orgeat.</i></p>			

<i>La cerise</i>	Séverine Sagnet	18	Mercredi matin <i>Wednesday morning</i>
			9h30 – 15h00 <i>9.30 a.m. – 3.00 p.m.</i>
<p>◆ Dentelles de maquereau, pickles d'oignons rouges, tomates cerises et cerises aigre douce. Filet de canette, sauce cerise, aubergines à la japonaise. Soupe de cerises à la lavande, glace lavande et madeleines au miel de lavande.</p> <p>◆ <i>Cherries: Lacy thin slices of mackerel, red onion pickles, cherry tomatoes and sweet and sour cherries. Duckling fillet, cherry sauce, Japanese-style aubergines. Lavender cherry soup, lavender ice cream and lavender honey madeleines.</i></p>			

<i>Le melon</i>	Jean-Jacques Prévôt	19	Judi matin <i>Thursday morning</i>
			9h30 – 15h00 <i>9.30 a.m. – 3.00 p.m.</i>
<p>◆ « Le melon de Cavaillon, spécialité du Chef Prévôt » : La couronne de pâtes croustillantes au melon et gambas rôties avec sa bisque, julienne de légumes cuits au wok. Melon farci comme un tajine d'agneau aux épices cuit au four. Melon frais et son sorbet de fruits de saison.</p> <p>◆ <i>“Cavaillon melon, the speciality of Chef Prévôt”: Crown of crispy pasta with melon and roasted prawns, with its bisque, julienne vegetables cooked in a wok. Melon stuffed like a spiced lamb tajine and baked in the oven. Fresh melon with seasonal fruit sorbet.</i></p>			

<i>Menu d'été</i>	Michel Meissonnier	20	Vendredi matin <i>Friday morning</i>
			9h30 – 15h00 <i>9.30 a.m. – 3.00 p.m.</i>
<p>◆ Préparation d'un menu d'été 3 plats : artichaut – agneau – pêche.</p> <p>◆ <i>Summer menu: Preparing a 3-course summer menu: artichoke – lamb – peach.</i></p>			

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, sert un menu du jour à base de produits bio et locaux. Pour élargir l'offre, non plus dans la cuisine même, mais dans les espaces attenants.

En fait partie, le garage ; remise des hippomobiles au 19^{ème} et des voitures au 20^{ème} siècle et jadis, le grand tinel de la livrée cardinalice de Saint-Martial. Comme les tapisseries murales en vogue au 14^{ème}, des grandes toiles peintes de l'artiste américain, Timothy Hennessy, habillent les murs en pierre et contribuent à l'ambiance de ce lieu décalé.

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. A permanent exhibition of paintings by American artist Timothy Hennessy contributes to the offbeat ambiance within the medieval walls. The team of La Mirande's Table Haute serves a daily menu based on local organic produce.

*La Provence
aux parfums
de l'Équateur*

**Emilio
Arriaga**

3

Mercredi matin
Wednesday morning

9h30 – 15h00
9.30 a.m. – 3.00 p.m.

◆ Ceviche de crevettes, pickles de papaye verte et chips de panais. Poitrine de bœuf braisée au vin rouge, potimarron rôti à la sauge, galette croustillante au maïs blanc. Dulce de las tres leches provençal aux prunes.

◆ *Provence with flavours from the Equator: Prawn ceviche, green papaya pickles and parsnip chips. Beef brisket braised in red wine, roasted winter squash with sage, crispy white corn pancake. Provençal dulce de las tres leches with plums.*

*Préparons
l'automne !*

**Michel
Meissonnier**

12

Vendredi matin
Friday morning

9h30 – 15h00
9.30 a.m. – 3.00 p.m.

◆ Préparation d'un menu 3 plats : champignons – pigeon – gâteau de crêpes.

◆ *Get ready for autumn! Preparing a 3-course menu: mushrooms – pigeon – crêpe cake.*

*Menu
de fin d'été*

**Séverine
Sagnet**

16

Mardi matin
Tuesday morning

9h30 – 15h00
9.30 a.m. – 3.00 p.m.

◆ Tartine au parmesan, stracciatella à la truffe et tagliatelles de légumes d'été. Déclinaison autour de l'agneau : filet et gigot, jus réglisse. Tiramisu minute aux prunes, citron vert, gingembre et noisettes grillées.

◆ *End of summer menu: Parmesan tartine, truffle stracciatella and summer vegetable tagliatelle. Lamb variations: fillet and leg of lamb, liquorice jus. Quick tiramisu with plums, lime, ginger and roasted hazelnuts.*



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



Septembre / September

Mercredi matin <i>Wednesday morning</i>	Jeff Mouroux	<i>Les meringues</i>
9h00 – 12h00 <i>9.00 a.m. – 12.00 p.m.</i>	17	

◆ 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.

◆ *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.*

Samedi matin <i>Saturday morning</i>	Pascal Barnouni	<i>Couleurs d'été</i>
9h30 – 15h00 <i>9.30 a.m. – 3.00 p.m.</i>	20	

◆ Filets de rouget barbet, tagliatelles de courgettes et coulis de poivrons doux. Lingot de canard aux figes rôties, mousseline de brocolis. Millefeuille de nougatine à la framboise et crème de citron.

◆ *Summer colours: Red mullet fillets, courgette tagliatelle and sweet pepper coulis. Thick-cut duck fillet with roasted figs, broccoli mousseline. Nougatine millefeuille with raspberry and lemon cream.*

Samedi matin <i>Saturday morning</i>	Jeff Mouroux	<i>Les meringues</i>
9h00 – 12h00 <i>9.00 a.m. – 12.00 p.m.</i>	27	

◆ 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.

◆ *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.*

Octobre / October

<i>La Méditerranée</i>	Bruno D'Angélis	Samedi matin <i>Saturday morning</i>
	4	9h30 – 15h00 <i>9.30 a.m. – 3.00 p.m.</i>

◆ Maquereau de Méditerranée « classique » en filet au vin blanc. Dos de loup de Méditerranée, jus de palourdes et couteaux au xérés, chou vert. Figues de Provence crues et cuites au Gambetta, crémeux vanille.

◆ *The Mediterranean: Classic Mediterranean mackerel fillet in white wine. Mediterranean sea bass, clam and razor clam jus with sherry, green cabbage. Raw and cooked Provence figs with Gambetta syrup and vanilla cream.*

<i>Cuisiner avec un chef étoilé</i>	Florent Pietravalle	Dimanche matin <i>Sunday morning</i>
	12	9h30 – 15h00 <i>9.30 a.m. – 3.00 p.m.</i>

◆ 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.

◆ *Cook with our 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>Cuisine traditionnelle</i>	Michel Meissonnier	Mardi matin <i>Tuesday morning</i>
	14	9h30 – 15h00 <i>9.30 a.m. – 3.00 p.m.</i>

◆ Préparation d'un menu 3 plats : bisque bouille – perdreau – millefeuille aux poires.

◆ *Traditional cuisine: Preparing a 3-course menu: bisque bouille fish soup – partridge – pear millefeuille.*

Octobre / October

Mercredi matin <i>Wednesday morning</i>	Jeff Mouroux	<i>Les macarons</i>
9h00 – 12h00 <i>9.00 a.m. – 12.00 p.m.</i>	15	
<p>◆ Réalisation de la pâte à macarons, dressage des macarons et garniture à différents parfums : citron/menthe – thé earl grey/gingembre – chocolat/passion.</p> <p>◆ <i>Macarons: Making the macaron dough, garnishing the baked shells with different-flavoured fillings: lemon/mint – earl grey tea/ ginger – chocolate/passion fruit.</i></p>		

Samedi matin <i>Saturday morning</i>	Pascal Barnouin	<i>Les champignons, mon péché mignon</i>
9h30 – 15h00 <i>9.30 a.m. – 3.00 p.m.</i>	18	
<p>◆ Fricassée de cèpes et girolles, oignons doux, cebettes, jus de bœuf lié. Suprêmes de caille et céleri-rave, cuisses confites à la betterave et au balsamique. Mousseux châtaignes, chantilly au chocolat de Tanzanie.</p> <p>◆ <i>Mushrooms: Porcini and chanterelle fricassee, sweet onions, spring onions, and beef jus. Quail supremes and celeriac, legs confit with beetroot and balsamic vinegar. Chestnut mousse, whipped cream with chocolate from Tanzania.</i></p>		

Samedi matin <i>Saturday morning</i>	Jean-Jacques Prévôt	<i>Le retour des beignets</i>
9h30 – 15h00 <i>9.30 a.m. – 3.00 p.m.</i>	25	
<p>◆ Beignet de chair d'aubergine violette à la farine de châtaigne et lotte rôtie au four à bois. Canard nacré au miel, farci de riz noir de Camargue au gingembre confit. Pêche de vigne pochée au vin de Rasteau, crème glacée graine vanille.</p> <p>◆ <i>The return of fritters: Purple aubergine flesh fritter with chestnut flour and monkfish roasted in a wood-fired oven. Duck glazed with honey, stuffed with black Camargue rice and candied ginger. Vine peaches poached in sweet Rasteau wine, vanilla seed ice cream.</i></p>		

Octobre / October

<i>La Provence à l'air marin</i>	Jean-Claude Altmayer	Mardi matin <i>Tuesday morning</i>
		9h30 – 15h00 <i>9.30 a.m. – 3.00 p.m.</i>
<p>◆ Soupe au pistou aux huîtres pochées. Bourride de cabillaud, gambas et coquillages. Poires et figues rôties à l'anis étoilé.</p> <p>◆ <i>Provence with a scent of the sea: Pistou soup with poached oysters. Bourride fish stew of cod, prawns and shellfish. Roasted pears and figs with star anise.</i></p>		

<i>Atelier enfants à partir de 7 ans</i>	Alexandre Malinverno	Mercredi après-midi <i>Wednesday afternoon</i>
		14h00 – 16h00 <i>2.00 p.m. – 4.00 p.m.</i>
<p>◆ Tous déguisés pour Halloween à La Mirande, préparons des doigts de sorcière et tartes à la citrouille.</p> <p>◆ <i>Children's class, from age 7: All dressed up for Halloween at La Mirande, you will prepare witches' fingers and pumpkin pies.</i></p>		



Samedi matin <i>Saturday morning</i>	Aline Géhart	Cocooning chocolat
9h00 – 12h00 <i>9.00 a.m. – 12.00 p.m.</i>		
8		
<p>◆ 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.</p> <p>◆ <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 berry spread. After the class, indulge yourself with some ganache chocolates and a glass of champagne in the salons of La Mirande.</i></p>		

Dimanche matin <i>Sunday morning</i>	Florent Pietravalle	Cuisiner avec un chef étoilé
9h30 – 15h00 <i>9.30 a.m. – 3.00 p.m.</i>		
9		
<p>◆ 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.</p> <p>◆ <i>Cook with our 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></p>		

Mercredi matin <i>Wednesday morning</i>	Séverine Sagnet	Falling in love
9h30 – 15h00 <i>9.30 a.m. – 3.00 p.m.</i>		
12		
<p>◆ Carpaccio de figues, mousse de chèvre et vinaigrette grenade et framboise. Pièce de veau rôtie et fumée au romarin, pommes Anna et chips de feuilles de sauge. Poires au vin rouge, biscuit pois chiches et caramel figues raisins noirs.</p> <p>◆ <i>Falling in love: Fig carpaccio, goat cheese mousse, pomegranate and raspberry vinaigrette. Roasted veal smoked with rosemary, Anna potatoes and sage leaf crisps. Pears in red wine, chickpea biscuit, and fig and black grape caramel.</i></p>		

L'hiver arrive...	Michel Meissonnier	13	Jeu­di matin <i>Thursday morning</i>
			9h30 – 15h00 <i>9.30 a.m. – 3.00 p.m.</i>

- ◆ Préparation d'un menu 3 plats : tartare d'huîtres et gambas – cabillaud rôti façon cassoulet – soufflé glacé.
- ◆ *Here comes winter: Preparing a 3-course menu: oyster and prawn tartare – roasted cod cassoulet style – frozen soufflé.*

Prémices d'hiver	Bruno D'Angé­lis	15	Samedi matin <i>Saturday morning</i>
			9h30 – 15h00 <i>9.30 a.m. – 3.00 p.m.</i>

- ◆ Le tataki de thon brûlé au piment d'Espelette, avocat au couteau, vinaigrette de moules de bouchot. Le filet de canette rôti au gru­é de cacao, mousseux de pommes de terre, noix. Panna cotta de yaourt grec aux agrumes.
- ◆ *The start of winter: Tuna tataki seared with Espelette pepper, avocado, fresh mussel vinaigrette. Duckling fillet roasted with cocoa nibs, creamy potatoes and walnuts. Greek yoghurt panna cotta with citrus fruit.*

Les choux	Jeff Mouroux	19	Mercredi matin <i>Wednesday morning</i>
			9h00 – 12h00 <i>9.00 a.m. – 12.00 p.m.</i>

- ◆ Réalisation d'un chou citron meringué au cœur explosif citron/estragon. Préparation d'un éclair « choc » avec glaçage bien brillant.
- ◆ *Choux pastry: Making a lemon meringue puff with an explosive lemon/tarragon centre. Preparing a chocolate éclair with shiny mirror icing.*

Du peps pour affronter l'hiver	Séverine Sagnet	20	Jeu­di matin <i>Thursday morning</i>
			9h30 – 15h00 <i>9.30 a.m. – 3.00 p.m.</i>

- ◆ Saint-Jacques, coulis d'herbes et pamplemousse thaï. Pigeonneau et légumes racines. Tarte au chocolat cru et ganache végétale.
- ◆ *Add some pizzazz to your winter meals: Scallops, herb coulis and Thai grapefruit. Pigeon and root vegetables. Organic raw chocolate tart and vegan ganache.*

Vendredi matin <i>Friday morning</i>	Italia Palladino	<i>La truffe blanche d'Alba</i>
9h30 – 15h00 <i>9.30 a.m. – 3.00 p.m.</i>		
21		
<p>◆ Gnocchi et cèpes, fondue légère de fromage piémontais, truffe blanche d'Alba. Cailles cuites en cocotte à la bière, crème de butternut, truffe blanche d'Alba. Meringues à la truffe blanche avec mousse de marrons, marron glacé et sauce kaki.</p> <p>◆ <i>Alba white truffles: Gnocchi and porcini mushrooms, light Piedmont cheese fondue, white truffle. Quails cooked in a casserole with beer, butternut cream, white truffle. White truffle meringues with chestnut mousse, candied chestnuts and persimmon sauce.</i></p>		

Samedi matin <i>Saturday morning</i>	Pascal Barnouin	<i>Un air d'exotisme</i>
9h30 – 15h00 <i>9.30 a.m. – 3.00 p.m.</i>		
22		
<p>◆ Velouté de carottes au curcuma, gambas marinées au piment d'Espelette et safran de Camargue. Coquilles Saint-Jacques poêlées, patates douces curry/coco, rougail de mangue. Panna cotta maracuja, gelée de fruits exotiques et tulle ananas.</p> <p>◆ <i>A touch of the exotic: Creamy carrot soup with turmeric, prawns marinated in Espelette pepper and saffron from the Camargue region. Pan-fried scallops, curry/coconut sweet potatoes, Creole mango salsa. Maracuja passion fruit panna cotta, tropical fruit jelly and pineapple wafer.</i></p>		

Mardi matin <i>Tuesday morning</i>	Jean-Claude Altmayer	<i>La Bretagne s'invite en Provence</i>
9h30 – 15h00 <i>9.30 a.m. – 3.00 p.m.</i>		
25		
<p>◆ Bisque de homard, brochette de Saint-Jacques et homard, vinaigrette tiède aux huîtres. Côtes de marassin sauce Piron et purée de céleri. Moelleux au chocolat.</p> <p>◆ <i>Britanny comes to Provence: Lobster bisque, scallop and lobster skewer, warm oyster vinaigrette. Young wild boar cutlets with Piron sauce and celeriac purée. Chocolate fondant.</i></p>		

<i>Menu de fêtes facile</i>	Séverine Sagnet	Mercredi matin <i>Wednesday morning</i>
		9h30 – 15h00 <i>9.30 a.m. – 3.00 p.m.</i>
		26
<p>◆ Foie gras et sangria, pain d'épices. Ragoût de calamars aux cèpes, artichauts, noisettes et champignons grillés. Bûche facile roulée aux fruits de la passion.</p> <p>◆ <i>Easy festive menu: Foie gras and sangria, gingerbread. Calamari stew with porcini mushrooms, artichokes, hazelnuts and grilled mushrooms. Easy rolled passion fruit Yule log.</i></p>		

<i>Terre et mer</i>	Jean-Jacques Prévôt	Jeudi matin <i>Thursday morning</i>
		9h30 – 15h00 <i>9.30 a.m. – 3.00 p.m.</i>
		27
<p>◆ Galette d'époisses aux girolles et cidre. Cabillaud et cochon fumés aux pignes de pins, risotto de petit épeautre aux figes sèches. Crème brûlée à la pistache.</p> <p>◆ <i>Land and sea: Thin Époisses cheese biscuit with chanterelles and cider. Cod and pork smoked with pinecones, spelt risotto with dried figs. Pistachio crème brûlée.</i></p>		

<i>Le royal chocolat</i>	Quentin Gentil	Samedi matin <i>Saturday morning</i>
		9h00 – 12h00 <i>9.00 a.m. – 12.00 p.m.</i>
		29
<p>◆ Apprenez à réaliser un royal chocolat sans gluten.</p> <p>◆ <i>Chocolate royal cake: Learn how to make a gluten-free chocolate royal.</i></p>		

Mercredi après-midi
Wednesday afternoon

Alexandre
Malinverno

Atelier enfants
à partir de 7 ans

14h00 – 16h00
2.00 p.m. – 4.00 p.m.

3

◆ Les bûches de Noël au chocolat et praliné croustillant maison aux amandes. 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 almond Yule log: come take part in a pastry class, taste your creations with your parents and take some samples home.*

La Torréfaction

MAISON BRES



Pour Pro & Particuliers

www.latorrefaction-maisonbres.com

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



Les bûches

Jeff
Mouroux

Mercredi matin
Wednesday morning

10

9h00 – 12h00
9.00 a.m. – 12.00 p.m.

◆ 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 log cakes ahead of the Christmas holidays. The classic "Mont Blanc" Yule log, with chestnut and blackcurrant, and a tropical Yule log.*

Menu de fêtes

Jean-Jacques
Prévôt

Jeudi matin
Thursday morning

11

9h30 – 15h00
9.30 a.m. – 3.00 p.m.

◆ « La fête commence toujours par une invitation » : Foie gras au haddock fumé. Poularde de Bresse en croûte de champignons, navets ronds glacés au vin de Rasteau. Soufflé glacé aux clémentines confites et sa liqueur Napoléon.

◆ *"The party always starts with an invitation": Foie gras with smoked haddock. Bresse chicken in a mushroom crust, round turnips glazed with Rasteau wine. Frozen soufflé with candied clementines and Napoleon mandarine liqueur.*

L'hiver
réconfortant

Michel
Meissonnier

Vendredi matin
Friday morning

12

9h30 – 15h00
9.30 a.m. – 3.00 p.m.

◆ Préparation d'un menu 3 plats : tourte de gibier – tournedos Rossini – moelleux chocolat.

◆ *Winter comforts: Preparing a 3-course menu: savoury game pie – tournedos Rossini – rich, moist chocolate cake.*

Décembre / December

Samedi matin
Saturday morning

**Pascal
Barnouin**

C'est Noël !

9h30 – 15h00
9.30 a.m. – 3.00 p.m.

13

◆ Foie gras de canard à l'hypocras, un de « mes plats signature ». Poularde truffée « demi-deuil », mousseline truffée et légumes au bouillon. Poire confite au sirop vanille/gingembre, coulis de fruits rouges.

◆ *It's Christmas! Foie gras marinated in sweet hypocras wine, one of my signature dishes. Truffled poularde, "demi-deuil", truffled mousseline and vegetables in stock. Pear confit in vanilla/ginger syrup, red berry coulis.*

Mercredi matin
Wednesday morning

**Andy
Chopin**

*Préparation
des fêtes*

9h30 – 15h00
9.30 a.m. – 3.00 p.m.

17

◆ Venez préparer en amont vos fêtes de fin d'année ! Velouté de lentilles, foie gras poêlé et marrons grillés. Raviole de langoustine piment d'Espelette, crème de langoustine siphonnée. Bûche roulée choco-sarrasin.

◆ *Prepare your end-of-year celebrations in advance: Lentil velouté, pan-fried foie gras and roasted chestnuts. Langoustine ravioli with Espelette pepper, siphoned langoustine cream. Chocolate-buckwheat rolled Yule log.*



Décembre / December



*Les tissus de La Mirande vus à travers les yeux des enfants
Laëtitia de La Petite Académie à Avignon*

Marché de Noël

5 - 6 - 7 décembre 2025

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

Vendredi 5 décembre
Soirée d'ouverture à partir de 18h00

Samedi 6 décembre
11h00 à 23h00

Dimanche 7 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 19 février	<i>Le chocolat</i>	page 17
Mercredi 16 avril	<i>C'est bientôt Pâques !</i>	page 23
Mercredi 29 octobre	<i>Tous déguisés pour Halloween</i>	page 37
Mercredi 3 décembre	<i>Les bûches de Noël</i>	page 42

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 19 th	<i>Chocolate</i>	page 17
Wednesday April 16 th	<i>It's Easter soon!</i>	page 23
Wednesday October 29 th	<i>All dressed up for Halloween</i>	page 37
Wednesday December 3 rd	<i>Yule log</i>	page 42



Ateliers pâtisserie et chocolat

Pastry and chocolate classes

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

Samedi 8 février	<i>Les macarons</i>	page 16
Samedi 1 ^{er} mars	<i>Cocooning chocolat</i>	page 18
Mercredi 5 mars	<i>Le chocolat</i>	page 19
Samedi 22 mars	<i>Le chocolat</i>	page 20
Samedi 29 mars	<i>Le financier</i>	page 21
Mercredi 2 avril	<i>Desserts glacés maison</i>	page 22
Mercredi 30 avril	<i>Tartes contemporaines et de saison</i>	page 25
Mercredi 28 mai	<i>Le fraisier</i>	page 27
Mercredi 11 juin	<i>Charlotte aux fruits rouges</i>	page 28
Mercredi 17 septembre	<i>Les meringues</i>	page 34
Samedi 27 septembre	<i>Les meringues</i>	page 34
Mercredi 15 octobre	<i>Les macarons</i>	page 36
Samedi 8 novembre	<i>Cocooning chocolat</i>	page 38
Mercredi 19 novembre	<i>Les choux</i>	page 39
Samedi 29 novembre	<i>Le royal chocolat</i>	page 41
Mercredi 10 décembre	<i>Les bûches</i>	page 43

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

Saturday February 8 th	<i>Macarons</i>	page 16
Saturday March 1 st	<i>Chocolate cocooning</i>	page 18
Wednesday March 5 th	<i>Chocolate</i>	page 19
Saturday March 22 nd	<i>Chocolate</i>	page 20
Saturday March 29 th	<i>Financiers</i>	page 21
Wednesday April 2 nd	<i>Home-made frozen desserts</i>	page 22
Wednesday April 30 th	<i>Contemporary seasonal tarts</i>	page 25
Wednesday May 28 th	<i>Strawberry shortcake</i>	page 27
Wednesday June 11 th	<i>Red fruit charlotte</i>	page 28
Wednesday September 17 th	<i>Meringues</i>	page 34
Saturday September 27 th	<i>Meringues</i>	page 34
Wednesday October 15 th	<i>Macarons</i>	page 36
Saturday November 8 th	<i>Chocolate cocooning</i>	page 38
Wednesday November 19 th	<i>Choux pastry</i>	page 39
Saturday November 29 th	<i>Chocolate royal cake</i>	page 41
Wednesday December 10 th	<i>Yule Logs</i>	page 43



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 21 février, vendredi 28 mars, vendredi 21 novembre 2025

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

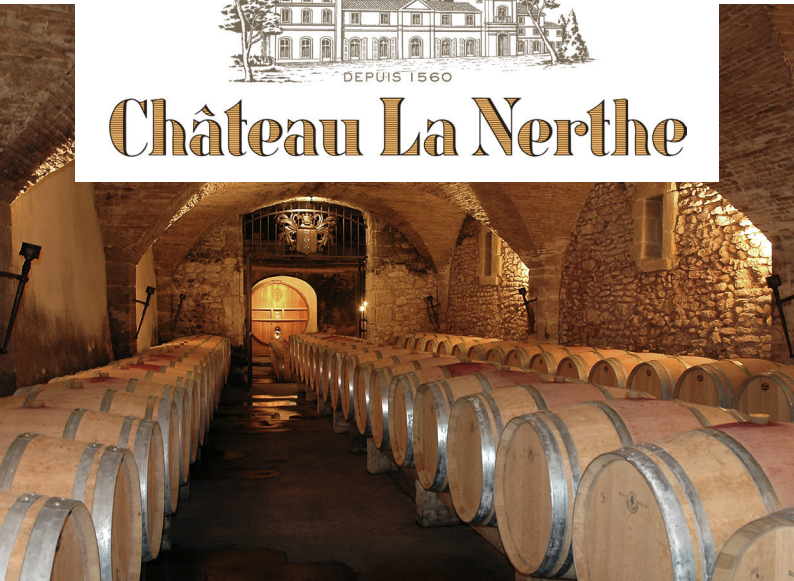
La Mirande in partnership with the Château La Nerthe wine estate, two emblematic houses of Provence, invite you to share a moment of conviviality featuring the flavours and aromas of fresh regional produce grown locally and organically.

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

Dates: Friday February 21st, Friday March 28th and Friday November 21st, 2025



Château La Nerthe



Tarifs

Cours de cuisine (du mardi au samedi)	155 €
Déjeuner invité	105 €
Cours de cuisine « Truffe - Homard - Champignons sauvages »	180 €
Cuisiner avec un chef étoilé	180 €
Invité cours spécial	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 vigneron	140 €
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 »	40 €

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'École 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 par la responsable des cours de cuisine. 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 lunch</i>	€ 105
<i>Cooking class "Truffle - Lobster - Wild mushrooms"</i>	€ 180
<i>Cook with a Michelin-star chef</i>	€ 180
<i>Guest for the special cooking class</i>	€ 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 La Table Haute</i>	€ 130
<i>Winemakers' dinner</i>	€ 140
<i>Truffle dinner</i>	€ 180
<i>Privatisation of La Table Haute (2 to 10 participants)</i>	€ 1 400
<i>Extra guest for La Table Haute</i>	€ 140
<i>Professional apron embroidered "La Mirande"</i>	€ 40

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 table 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. 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 produce 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 8 pm.





Le Restaurant gastronomique



Notre Chef, Florent Pietravalle, 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 au déjeuner et au dîner
de 12h00 à 13h15 et de 19h30 à 21h15**

The Gourmet Restaurant

In the restaurant, Florent Pietravalle creates a menu of 4, 6 or 8-courses, exploring the strong flavors of the rich Provençal gastronomy.

An atmosphere with a unique decor; inside in the Cardinalice 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 La Salle à Manger



Une alternative au restaurant gastronomique : Notre Chef Florent 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 Florent 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 à La Mirande.

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 at La Mirande.

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 de La Mirande 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 at La Mirande 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