

## CARNET D'HIVER

*en 4 temps,  
au déjeuner, en semaine uniquement  
(hors jours fériés)*

**60 €**

*en 6 temps\**

**95 €**

*en 9 temps\**

**135 €**

*\*servi pour l'ensemble des convives d'une table*

La Cuisine ce n'est pas copier la nature  
mais apprendre à travailler comme elle

*Florent Pietravalle*

  
**MICHELIN**  
**2020**

*Prix nets, service compris. Boissons non comprises  
Une liste avec l'ensemble des allergènes à déclaration obligatoire contenus dans nos plats  
est disponible à votre demande*

## L' EXPERIENCE MIRANDE

Le chef Florent Pietravalle et toute l'équipe du restaurant de La Mirande vous proposent un voyage gastronomique autour de la Provence et de la Méditerranée.

Cette valse de mets et de saveurs peut se dérouler en 4, 6 ou 9 temps selon votre envie.

Nous préférons vous convaincre de donner « carte blanche » au chef. Si vous souhaitiez cependant un aperçu des menus que nous servons, veuillez trouver ci-après un exemple de chacun d'entre eux ; Merci de comprendre que les mets détaillés ici sont amenés à changer très régulièrement en fonction de la saison, de la météo et de l'arrivée journalier de nos fournisseurs locaux...

Dans l'espoir de vous accueillir prochainement à La Mirande.

## CARNET D'HIVER

Brioche – Beurre Noir – Oignons – Lard Fumé  
Céleri Boule Confit – Beurre Noisette – Truffe Noires  
Viande Maturée – Crosnes Brulés – Tamarin  
Macération de Poires Noires – Braise

*Plats du menu en 4 temps*

Brioche – Beurre Noir – Oignons – Lard Fumé  
**Dormeur – Pomme – Gin – Caviar \***  
Langoustine – Chou-Fleur – Laitue de Mer  
Céleri Boule Confit – Beurre Noisette – Truffe Noires  
**Pêche de la Pommette – Carmine – Bouillon de Roche \***  
Viande Maturée – Crosnes Brulés – Tamarin  
**Fromages de Mr Pellegrini \***  
Champignons Bruns – Pomme de Pin – Brioche Perdue  
Macération de Poires Noires – Braise

*Plats du menu en 6 temps.*

*\*Uniquement dans le menu en 9 temps.*

*Tous nos produits sont d'origine locale, issus de l'agriculture raisonnée.  
Toutes nos viandes proviennent d'animaux nés, élevés, et abattus en France*