Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Mireille Hurlin le 25 janvier 2025

Avignon, La Mirande, un mois de février romantique et gourmand





Le mois de février s'annonce gourmand et romantique à La Mirande. L'amour et l'amitié s'y épanouiront dans un cadre élégant et raffiné autour de la cuisine de Florent Pietravalle, chef du restaurant étoilé.

Dîner de la Saint-Valentin

Florent Pietravalle propose des menus uniques les soirs du 14 et du 15 février au restaurant gastronomique et au bistrot 'La salle à manger'.

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Ecrit par Mireille Hurlin le 25 janvier 2025

Des cours
Vous pourriez également surprendre l'élu(e) de votre cœur en lui offrant un cours de cuisine ou de pâtisserie, expériences gastronomiques, séjours unique, goûters, apéritif au champagne…



Copyright La Mirande

Dans le détail,
du 8 au 15 février, l'établissement d'exception propose une nuitée en chambre double, un petit-déjeuner buffet, un massage pour deux personnes, coupes de champagne servies en chambre ou dans l'un des salons, un dîner au bistrot 'La salle à manger', comprenant une entrée, un plat, un dessert et hors boisson à partir de 818€ pour deux. Réservation ici.

Un séjour Saint-Valentin étoilé
Valable vendredi 14 et samedi 15 février avec une nuitée en chambre double, un petit déjeuner buffet, des coupes de champagne servies en chambre ou dans l'un des salons, un dîner avec menu truffe 'Le diamant noir', hors boissons, au restaurant gastronomique étoilé à partir de 908€ pour deux. Réservation ici.

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Ecrit par Mireille Hurlin le 25 janvier 2025





Copyright La Mirande

Autour du Diamant noir
On peut également y créer une parenthèse délicate et gourmande autour du Diamant noir, dont c'est le mois de dégustation phare, avec Thomas Longuesserre, chef de La Table Haute. C'est aussi le lancement des premiers dîners vignerons, en collaboration avec le prestigieux domaine Château La Nerthe.

De mi-janvier à début mars,
Thomas Longuesserre, chef de La Table Haute propose plusieurs dates autour de la Truffe. Ambiance conviviale et épicurienne pour les amoureux du Diamant Noir.

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Mireille Hurlin le 25 janvier 2025



Copyright La Mirande

Les infos pratiques

La Mirande. Hôtel 5*, Restaurant gastronomique 1 étoile au Michelin. Ateliers de cuisine. table Haute. Bar. Salon de thé. Boutique. Salon de musique. Evénements. 4, Place de l'Amirande à Avignon. 04 90 14 20 20 mirande@la-mirande.fr

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !