Ecrit par Echo du Mardi le 3 août 2021

La Mirande, quand le chef Florent Pietravalle rencontre l'artiste David Shrigley les assiettes étincellent et le Ruinart s'invite





Food for art

Le chef étoilé de la Mirande, Florent Pietravalle invite l'artiste britannique, David Shrigley et ses œuvres à La Mirande. Florent a élaboré des mets en dialogue étroit avec Frédéric Panaïotis, le Chef de caves de la Maison Ruinart, pour créer une expérience inédite : Unconventional / Singulier.

Une partition polysensorielle délivrée en six services, déclinant des saveurs familières dans des mariages audacieux pour susciter l'étonnement et l'émoi. Ce menu exclusif accords mets et champagne Ruinart est proposé sur réservation deux soirs au cours de l'été 2021 les **Vendredis 6 août & 13 août 2021**. Le menu est à 200€ par personne et les places sont limitées. La *soirée se déroule autour d'une table partagée au Salon Napoléon III.*

Les glaces de Notre-Dame

Les glaces artisanales de Notre Dame sont de retour. A déguster dans les jardins de la Mirande ou à emporter. Du lundi au jeudi : 15h à 19h. Du vendredi à samedi : 15h à 19h et de 20h à 22h. Le dimanche : 10h à 12h et de 15h à 19h.

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 Echo du Mardi le 3 août 2021

Le Mirage

Le dernier né Mirage remplace La table haute, avec le chef Jeff Mouroux et son équipe autour de plats à partager ou pas… Ouvert de 18h à 23h excepté les dimanches. Accès par le garage, 5 rue Taulignan à Avignon. Tickets restaurants acceptés.

Les infos pratiques

La Mirande. Hôtel 5*. Restaurant gastronomique une étoile au guide Michelin. Glacier. 4, Place de l'Amirande à Avignon. Le Mirage, restaurant bistronomique. Entrée par la rue de Taulignan. La Mirande 04 90 14 20 20
M.H.