



LA MAGDELEINE

Mathias Dandine

Mathias Dandine récompensé depuis 20 ans d'une étoile au Guide MICHELIN et de 3 toques au Gault & Millau, souhaite durant la saison estivale et à travers le Menu anniversaire, vous proposer cette partition de cuisine provençale.

Accompagné depuis 5 ans par son chef Alexandre Léard et son chef pâtissier Rudy Morel.

Ouvert tous les soirs du mardi au samedi

Menu découverte « Anniversaire »

Les Agapes Boulangère...

Les Asperges vertes de Mallemort, coulis de laitue au plancton couteaux et pousses marines

Le Cabillaud de ligne « demi-sel » confit à l'huile d'olive « sauce à manger », févette de pays et œufs de poissons

Le Faux filet de « Bœuf Jersiais »
jeunes carottes de printemps, oseille et sauce choron « onctueuse »

La Fraise de pays ...
une brunoise rafraîchissante, un biscuit léger et crème diplomate vanillée
sorbet de fraises enivrées de St-Germain à la fleur de sureau
Ou
Le Baba au rhum « contemporain »

Les Agapes et 4 Actes – **135 €** - Accord Mets & Vins, 4 verres de 8cl **64 €**

Menu pour les minots

Une viande ou un poisson avec garniture, un dessert annoncé de bouche à oreille par nos maîtres d'hôtel.
30 €

Prix nets service compris

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes.
Nous tenons la carte des allergènes à votre disposition.
Nos menus évoluent selon la saison et le marché du jour.



LA MAGDELEINE
Mathias Dandine

LE GRAND MENU

« Anniversaire »

Formule choisie et servie pour l'ensemble de la table.

Les Agapes Boulangère...

Le Maquereau de petit bateau à la flamme
jus d'une escabèche tranché au coulis d'algues, légumes en pickles

Les Crevettes de Méditerranée justes raidies, bavaroise de petit pois
condiment citron et herbes printanières, quenelle de caviar pour assaisonner

Les Asperges vertes de Mallemort, coulis de laitue au plancton
couteaux et pousses marines

Le Saint-Pierre sauvage de profondeur « aiguillette rôtie »,
oignons fanes de printemps farcis, bouillon brun végétal

_____ et / ou _____

L'Agneau de lait français en déclinaison
selle rôtie, ris et un tortellini « façon canaille » morilles au jus et ail des ours

Le Chocolat Grand Cru Maison Valrhona
crème glacée et praliné aux pignons de pin

ou

Le Baba au rhum « contemporain »

Mignardises

Les Agapes et 5 Actes – **155 €** - Accord Mets & vins, 5 verres de 8cl 80 €

Les Agapes et 6 Actes – **175 €** - Accord Mets & vins, 6 verres de 8cl 96 €

Plateau de fromages de notre sélection « Grand sud », supplément de 25 €.

Prix nets service compris

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes.

Nous tenons la carte des allergènes à votre disposition.

Nos menus évoluent selon la saison et le marché du jour.