



LA MAGDELEINE
Mathias Dandine

Le Grand Café

Mathias Dandine
vous invite dans une atmosphère
conviviale et décontractée
à découvrir notre cuisine provençale
au restaurant Le Grand Café
à travers le menu « Sous Les Platanes ».

Tous les jours au déjeuner,
le dimanche et lundi au dîner.

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

« Sous les Platanes »

Pour commencer

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

ou

Raviole de Brousse du Rove au citron, mijoté minute de petits pois et bonnotte,
jus de cosses au romarin

ou

Thon rouge de Méditerranée mi-cuit, coulis de roquette à l'ail noir,
condiment feta, olives et pignons de pin

Pour suivre

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

ou

Bar de la Côte d'Opale, fenouil confit, beurre de badiane

ou

Poitrine de cochon à la plancha, navets de printemps étuvés,
condiment oignons rouges, jus aux câpres

Le grand buffet de desserts

de La Magdeleine

2 Actes 65 € hors week-end - **3 Actes 85 €**
Entrées **30 €** - Plats **45 €** - buffet de desserts **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.