

Mathias Dandine récompensé depuis 20 ans au Guide MICHELIN, 3 toques au Gault & Millau, souhaite vous proposer à travers le Menu anniversaire cette partition de cuisine Provençale !  
Accompagné depuis 5 ans par son chef Alexandre Léard et son chef pâtissier Rudy Morel.

## Ouvert du mercredi au samedi au déjeuner et au dîner

### MENU DEJEUNER « CLUB AFFAIRES »

**Au déjeuner du mercredi au vendredi** (*hors jours fériés*)  
Servi pour l'ensemble de la table

Entrée - plat – dessert

Annoncé de bouche à oreilles par nos maitres d'hôtel - **3 actes 85€ / 2 actes 75€ hors boisson**

### MENU DECOUVERTE

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

Les Agapes Boulangères...

La Châtaigne de mer, dans l'esprit d'une oursinade comme à Carry,  
Tartine au beurre d'algues

---

Le Rouget de Roche en croûte de focaccia,  
Mijoté minute de navet boule d'or et bigorneau, soupe rouge

---

La Presa de cochon noir Ibérique  
Chou farci, feuille à feuille d'oignon confit aux truffes  
Jus intense aux truffes noires

---

Le Carocim au Thé Earl Grey,  
Agrumes du littoral  
Rafraîchie d'un citron givré à l'anis

Ou

Le Baba au rhum « contemporain »

Mignardises

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

Plateau de fromages de notre sélection « Grand Sud » **25€**

### MENU POUR LES MINOTS

Une viande ou un poisson avec garniture, un dessert **30€**

## LE GRAND MENU AUX TRUFFES NOIRES DE PROVENCE

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

Les Agapes Boulangères...

L'huître Roumegous grillée,  
poireaux étuvés à la truffe, sarrasin soufflé, quelques algues

---

Le calamar farci aux pieds de cochon et foie gras,  
jus persillade, truffe

---

La Barbue cuite au plat,  
mijoté minute de coques, amandines et truffe,  
coulis de cresson, velours de fumet citronné

Et /ou

La volaille jaune en déclinaison,  
les cuisses en boudin blanc, le suprême rôti à la truffe,  
salsifis, écume au vin jaune

---

Millefeuille de chocolat « grand cru » praliné truffé,  
crème glacée aux truffes noires de Provence

Ou

Le Baba au rhum « contemporain »

Mignardises

**Les Agapes et 4 Actes 160€** - Accord Mets & Vins, 4 verres de 8cl ~~64€~~  
**Les Agapes et 5 Actes 190€** - Accord Mets & Vins, 5 verres de 8cl ~~80€~~

Le Fromage du moment aux truffes noires de Provence ~~25€~~