



LA MAGDELEINE

Mathias Dandine

Un instant gastronomique raffiné
Pour un déjeuner ou dîner en amoureux,
Entre amis, pour les affaires ou en famille,
Où notre équipe saura répondre à chacune de vos envies
Entre Sainte Baume et Garlaban



Cette bastide de XVIII^e siècle propriété du Marquis d'Albertas
Nichée dans un splendide parc de 2 hectares,
Orné de platanes et tilleuls centenaires où nichent les perruches vertes,
Où l'eau donne vie aux fontaines et aux bassins, pelouse, oliviers,
Lavandes entourent la grande terrasse et le patio...

Bienvenue dans la Provence de Pagnol !



LA MAGDELEINE

Mathias Dandine

A LA CARTE...

Nos entrées

Tarte aux Cèpes d'Automne Petit confit au vieux balsamique / Roquette / Jus de persillade	38€
Foie Gras de Canard Marbré Algues Nori / Anguille Fumée / Crémeux Citron	48€
Emietté de Tourteau dans un Consommé froid Poutargue / Salicornes / Caviar Alverta Petrossian®	48€

Nos plats

Rougets « Cuit en écailles » Chou Kai-Lan / Brocoletti / Oursins de Galice / Velouté de cresson Jus d'arêtes au citron confit	48€
Les Coquilles Saint Jacques « râpée de main de buddha » Sauté gourmand de Laitue -Asperges -salicornes et couteaux Jus « abysse » au plancton	52€
Cerf Rôti Céleri rave et branche mousseline au grué de cacao / Cappelletti Châtaignes et pecorino Châtaignes confites et sauce poivrade	55€
Pigeon de chez Miéral Radis Blanc / Pousses et Betteraves / « Cade » pour épicer Jus de Réduction « Griotte »	58€

Sélection de fromages d'ici et d'ailleurs	22€
---	-----

Prix nets service compris

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes. Nous tenons la carte des allergènes à votre disposition
La viande bovine est d'origine France.



LA MAGDELEINE

Mathias Dandine

Foie Gras de Canard Marbré
Algues Nori/ Anguille Fumée/ Crémeux Citron

Tarte aux Cèpes d'Automne
Petit confit au vieux balsamique / Roquette
Jus de persillade

Les Coquilles Saint Jacques « râpée de main de buddha »
Sauté gourmand de Laitue -Asperges -salicornes et couteaux
Jus « abysse » au plancton

et/ou

Pigeon de chez Miéral
Radis Blanc / Pousses et Betteraves / « Cade » pour épicer
Jus de Réduction « Griotte »

Sélection de fromages d'ici et d'ailleurs

et/ou

Le Dessert du Jour annoncé de Bouche à Oreille par nos Maîtres d'Hôtel

4 Actes 95€

5 Actes 115€

6 Actes 135€

3 Actes 75€

Au déjeuner, et du mardi soir au jeudi soir au Dîner.

2 Actes 55€

Au déjeuner seulement du mercredi au vendredi hors jours fériés

Prix nets service compris

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes. Nous tenons la carte des allergènes à votre disposition
La viande bovine est d'origine France



LA MAGDELEINE

Mathias Dandine

*La Truffe d'Automne « Tuber Uncinatum » et la
Truffe Blanche d'Alba « Tuber Magnatum »*

Châtaigne et Céleri
Velouté Crémeux et Râpée de Truffes d'Automne

Foie Gras de Canard Poêlé
Cresson, Chou Kai-lan au Truffes D'Automne

Coquilles Saint Jacques
Risotto « Carnaroli » au Jus de Viande et Vieux Parmesan
Râpé de Truffes Blanches d'Alba

Fromage aux Truffes

Tarte Soufflée au Chocolat Grand Cru
Caramel Beurre Salé/ Grué Cacao/ Glace au Café

Menu en 5 Actes 130€

Prix nets service compris

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes. Nous tenons la carte des allergènes à votre disposition.
La viande bovine est d'origine France.



LA MAGDELEINE

Mathias Dandine

La Carte des Desserts

Tarte Soufflée au Chocolat Grand Cru Caramel Beurre Salé/ Grué Cacao/ Glace au Café	22€
Mont Blanc Crème Marron Glacé/ Poires Fraîches et Citron	22€
Croque Feuille à la Vanille Sauté de Prunes/ Sorbet à la Prune Blanche	22€
Nos Glaces et Sorbets	18€

Prix nets service compris

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes.
Nous tenons la carte des allergènes à votre disposition