



# LA MAGDELEINE

Mathias Dandine

## A la Carte...

### Nos entrées

Asperges vertes de Provence Brousse du Rove au Citron et Miettes de pain à l'huile d'olive Crèmeux Ail des Ours – Tour de Moulin au Poivre de Sichuan	50€
Fine Tarte au goût Anisé et Crevettes Carabinéros Fenouil confit huile d'Olive et Copeaux Vinaigrette au « Jaune » et Huile d'Aneth	52€

### Nos plats

Cabillaud confit à l'huile d'olive Pommes de terre grenaille au citron – Ragout et Bouillon d'un « Stockfisch ... » Olives noires pour corser !!!	52€
Pintade Fermière Pochée Topinambours Rôtis et Crèmeux Crumble / Jus Réduit / Truffes Noires	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

## Entre Sainte Baume et Garlaban ...

Asperges Vertes de Provence  
Brousse du Rove au Citron et Miettes de pain à l'huile d'olive  
Crèmeux Ail des Ours – Tour de Moulin au Poivre de Sichuan

Fine tarte au goût Anisé et Crevettes Carabinéros  
Fenouil confit huile d'Olive et Copeaux  
Vinaigrette au « Jaune » et Huile d'Aneth

Cabillaud Confit à l'Huile d'Olive  
Pommes de terre grenaille au citron – Ragout et Bouillon d'un « Stockfisch ... »  
Olives noires pour corser !!!

et/ou

Pintade Fermière Pochée  
Topinambours Rôtis et Crèmeux  
Crumble/ Jus Réduit

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, du Mardi au Vendredi.

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

Les Fraises Ciflorette de Provence Petit hachis parfumé au pamplemousse, sablé Marmelade, nage et sorbet	22€
Calisson Chocolat / café Tuile Croustillante café, Crémeux choco, Fenouil confit Croustillant cacao et Sorbet Café	22€
Vacherin aux Fruits d'Ailleurs Sorbet coco, fruits de la Passion, Ananas confit Vanille, Citron Vert Meringue et minestrone de fruits	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