



# LA MAGDELEINE

Mathias Dandine

Mathias Dandine récompensé depuis 20 ans au Guide MICHELIN, 3 toques au Gault & Millau, souhaite durant la saison estivale 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 Boulangères...

La Tomate cerises de pays, confites au sirop de citron et fenouil,  
Marmelade de green zebra, sorbet marjolaine

---

Le Cabillaud de ligne, confit à l'huile d'olive,  
déclinaison de fenouil, velours de badiane

---

Faux-filet de veau de Galice au sautoir  
oignons nouveaux caramélisés, trévisse à la flamme, réglisse

---

La Pomme Tagette,  
crème diplomate et feuilletage croustillant,  
sorbet pomme tagette,  
extraction de pomme

ou

Le Baba au rhum « contemporain »

Mignardises

**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 maitres d'hôtel

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 Boulangères...

La Tomate cerises de pays, confites au sirop de citron et fenouil,  
Marmelade de green zebra, sorbet marjolaine

---

La Crevette Caramote, farcie au melon et tagète,  
déclinaison de carottes, jus de presse

---

Le Maquereau de petit bateau à la flamme,  
jeunes betteraves au naturel, figues de pays, kasha

---

Le Thon rouge de Méditerranée mi-cuit,  
tomate confite au sirop de citron,  
réduction de Marmande aux câpres

---

\_\_\_\_\_ et / ou \_\_\_\_\_

Le Canard de la famille Burgaud rôti aux épices,  
figue confite et baies rouges

---

« Croustade » de figues de Solliès,  
parfait glacé au fenouil sauvage,  
cristalline à la mûre mentholée

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 » 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.