



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.