



LA MAGDELEINE

Mathias Dandine

NOS ENTREES

Coquilles Saint-Jacques marinées Mousseline de choux fleur, marinade d'agrumes Râpée de main de Bouddha	38€
Les tortellinis de Homard et blette Rafraîchit au « Sudashi », jus au vin jaune, épeautre soufflé	42€
L'oreiller de la belle Aurore au gibier de chasse Frisée fine truffée, condiment poire et coing	38€
Le crabe dormeur Emietté à l'avocat, rafraîchit au pamplemousse, Galette croquante de blé noir, condiment ail noir et estragon *Avec 10gr de Caviar Daurenki Pétrossian	44€ 64€*

NOS PLATS

Le Cabillaud, cuit nacré Marbré au plancton, petit ragout de navets et bigorneaux, jus de crevettes grises	48€
Le Bar de ligne rôti, Endive de pleine terre braisée au jus de truffe, sucs d'arêtes au vieux balsamique	60€
Le Pigeon « casse-croute » Foie gras et truffe noire, jus court	52€
Le Bœuf de race Jersiaise Déclinaison de pommes de terre, Jus d'une Bordelaise aux truffes noires	68€

PATURAGE

Comté Charles Arnaud 30 mois d'affinage	22€
---	-----

NOS DESSERTS

Baba au Rhum « Contemporain »	18€
Le soufflé, aux marrons de Collobrières, flambé en salle ... Granité et gelée d'hibiscus	22€
Le mille-feuille caramélisé Crèmeux Grand Cru de Tanzanie, praliné noisette et glace Tonka	22€
Nougat de Provence Coque de meringue à la clémentine Corse, amande et pistache, clémentine givrée	25€



LA MAGDELEINE

Mathias Dandine

MENU DEJEUNER « CLUB BUSINESS »

Servi pour l'ensemble de la table
du mercredi au vendredi au déjeuner

Annoncé de bouche à oreille par nos Maitres d'hôtel

Exemple

Le pâté croûte de volaille
Condiments et salade à l'ail

Volaille fermière
Artichauts violets rôti, fine Mousseline
Sauce soubise

La sélection de fromages affinés

ou

Dessert du jour

70€

MENU DECOUVERTE

Servi pour l'ensemble de la table

Les agapes

Coquilles Saint-Jacques marinées
Mousseline de chou fleur, marinade d'agrumes
Râpée de main de Bouddha

Le Cabillaud, cuit nacré
Marbré au plancton, petit ragout de navets et
bigorneaux, jus de crevettes grises

Le pigeon «casse-croûte»
Foie gras et truffe noire, jus court

Le mille-feuille caramélisé
Crèmeux Grand Cru de Tanzanie, praliné et glace Tonka

110€

LE GRAND MENU AUTOUR DE LA TRUFFE NOIRE DE PROVENCE

Servi pour l'ensemble de la table

Les agapes

Brouillade de Rabasse «comme au cabanon de pépé Milou»

Oreiller de « La Belle Aurore » chasse de l'ami Didier...
Aux parfums des collines

La classique «Truffe entière en croûte»

Le Bœuf de race Jersiaise
Déclinaison de pommes de terre
Jus d'une Bordelaise aux truffes noires

Le comté du fort des rouses

Le « Croq'feuille » aux noisettes du Piémont
Crème glacée et truffes noires

160€

PRIX NETS SERVICE COMPRIS – BOISSONS NON COMPRIS

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