



LA MAGDELEINE
Mathias Dandine

MENU A LA TRUFFE NOIRE DE PROVENCE

Vendredi 27, samedi 28 et Dimanche 29 Janvier 2023



La meilleure période pour déguster la truffe Noire

Les agapes aux truffes noires ...

Brouillade de Rabasse "Comme au cabanon de pépé Milou"

Oreiller de "La belle Aurore" chasse de l'ami Didier ...
aux Parfums des collines

Une râpée de truffes noires et huile d'olive nouvelle

La classique « truffe entière en croûte »

Le Boeuf de race Jersiaise déclinaison
de pommes de terre croustillantes et moelleuses
Jus d'une bordelaise aux truffes noires

Le comté du fort des roussets
Sandwich et tranche

Le « Croq' feuille » aux noisettes du Piémonts
crème glacée et truffes noires



160€ / personne



LA MAGDELEINE
Mathias Dandine

Notre Sélection de Vins :

Les Vins Blancs

| | | |
|---|------|-------|
| Bandol Blanc Domaine de la Bégude | 2021 | 80 € |
| Côtes de Provence Domaine Gavoty « Clarendon » | 2010 | 95 € |
| Côtes de Provence Domaine Gavaisson « Emotion » | 2015 | 110 € |
| IGP Alpilles Domaine D'Estoublon | 2018 | 75 € |
| Châteauneuf du Pape Blanc Saint Préfert | 2019 | 150€ |

Les Vins Rouges

| | | |
|--|------|-------|
| Bandol Rouge Domaine de La Bégude | 2017 | 95 € |
| Bandol Rouge Domaine de La Bégude « Brulode » | 2017 | 210 € |
| Châteauneuf du Pape Rouge Clos de L'oratoire des Papes | 2014 | 145€ |
| Gigondas « Le Lieu-Dit » Domaine des Bosquets | 2017 | 105 € |
| Pomerol Château Belle Brise | 2015 | 250 € |

Accord mets et vins de notre Sommelier
3 verres de vin et 1 vin de dessert 75 €

