

Mathias Dandine récompensé depuis 20 ans au Guide MICHELIN, 3 toques au Gault & Millau, souhaite vous proposer à travers le Menu anniversaire cette partition de cuisine Provençale !  
Accompagné depuis 5 ans par son chef Alexandre Léard et son chef pâtissier Rudy Morel.

## Ouvert du mercredi au samedi au déjeuner et au dîner

### MENU DEJEUNER « CLUB AFFAIRES »

**Au déjeuner du mercredi au vendredi** (*hors jours fériés*)  
Servi pour l'ensemble de la table

Entrée - plat – dessert

Annoncé de bouche à oreilles par nos maitres d'hôtel - **3 actes 85€ / 2 actes 75€ hors boisson**

### MENU DECOUVERTE

Formule choisie et servie pour l'ensemble de la table.

Les Agapes Boulangères...

Le Maquereau de petit bateau à la flamme,  
tartare d'asperges blanches au caviar d'algues

---

Le Cabillaud en croûte de pain,  
amandines confites, garniture d'une grenobloise

---

Le Veau rosé, filet rôti au sautoir,  
oignons grelots et navets primeurs,  
vrai jus

---

La Fraise de pays  
brunoise rafraichissante, biscuit léger et crème diplomate vanillée  
sorbet de fraises enivrées de Saint Germain à la fleur de sureau

Ou

Le Baba au rhum « contemporain »

Mignardises

**Les Agapes et 4 Actes 135€** - Accord Mets & Vins, 4 verres de 8cl **64€**

Plateau de fromages de notre sélection « Grand Sud » **25€**

### MENU POUR LES MINOTS

Une viande ou un poisson avec garniture, un dessert **30€**

## LE GRAND MENU

Formule choisie et servie pour l'ensemble de la table.

Les Agapes Boulangères...

Le Crabe dormeur cuit au naturel,  
Panna cotta à l'aneth, câpres, jus de presse et carottes

---

Les Asperges vertes de Provence cuites au naturel,  
couteaux, velours d'ail des ours

---

Le Maquereau de petit bateau à la flamme,  
tartare d'asperges blanches au caviar d'algues

---

Le Bar cuit au plat,  
mijoté minute d'artichauts et coques, salicornes, praliné pistache,  
jus de coquillages mousseux et oseille  
Et/Ou

L'Agneau de lait en déclinaison, le ris, le carré et la selle,  
abats en tortellini, quelques morilles au jus,  
crémeux d'ail nouveau

---

La rhubarbe confite, meringue,  
Cerise mentholée, sorbet rhubarbe, sacristain

Ou

Le Baba au rhum « contemporain »

Mignardises

**Les Agapes et 5 Actes 160€** - Accord Mets & Vins, 5 verres de 8cl **80€**  
**Les Agapes et 6 Actes 190€** - Accord Mets & Vins, 6 verres de 8cl **96€**

Plateau de fromages de notre sélection « Grand Sud » **25€**