



LA MAGDELEINE

Mathias Dandine

Mathias Dandine souhaite vous proposer à travers notre carte cette partition de cuisine Provençale !
Accompagné depuis 6 ans par son chef Alexandre Léard et son chef pâtissier Rudy Morel.

MENU « CLUB AFFAIRES »

Au déjeuner - du mardi au vendredi (hors jours fériés)
Servi pour l'ensemble de la table
Entrée - plat - dessert

Annoncé par nos maîtres d'hôtel de bouche à oreille
85 € hors boissons

Plateau de fromages de notre sélection 20 €

MENU DECOUVERTE

Formule choisie et servie pour l'ensemble de la table

Les Agapes Boulangères...

Les asperges vertes de Provence cuites au naturel,
coulis de laitue, pousses marines, sabayon au citron

...

Le cabillaud confit à l'huile d'olive,
pommes de terre nouvelles, mijoté de moules à l'estragon, aigo boulido

...

Le pigeon de la ferme du renard rouge rôti,
mijoté de petit pois et navets primeurs, oignons caramélisés

...

Carocim à la fraise

Ou

Le Baba au rhum « contemporain »

Mignardises

Les Agapes et 4 Actes 135€ hors boisson - Accord Mets & Vins, 4 verres de 8 cl 68€
Plateau de fromages de notre sélection « Grand Sud » - Offert

RESERVER

PRIX NETS SERVICE COMPRIS – BOISSONS NON COMPRIS

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes nous tenons la carte des allergènes à votre disposition - Viande d'origine française ou CE.



LA MAGDELEINE

Mathias Dandine



LE GRAND MENU

Formule choisie et servie pour l'ensemble de la table

Les Agapes Boulangères...

Les asperges vertes de Provence cuites au naturel,
coulis de laitue, pousses marines et sabayon au citron.

Les gambons justes raidies, texture de petit pois,
bouillon de cosses marbré au jus de presse des têtes

Le calamar juste raidit à la minute,
les morilles farcies, velouté d'ail des ours

La sole, cuite au plat,
déclinaison d'artichauts, jus de praires au Noilly Prat

Et/ou

L'agneau de lait en déclinaison, la selle, le carré, le ris,
asperges blanches de Provence rôties

Comme une pomme de pin...
chocolat grand cru Saint Domingue et praliné de pignons de pin

Ou

Le Baba au rhum « contemporain »

Mignardises

Les Agapes et 5 Actes 160€ hors boisson - Accord Mets & Vins, 5 verres de 8 cl 85€
Les Agapes et 6 Actes 190€ hors boisson - Accord Mets & Vins, 6 verres de 8 cl 102€
Plateau de fromages de notre sélection « Grand Sud » - Offert



MENU POUR LES MINOTS

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

PRIX NETS SERVICE COMPRIS – BOISSONS NON COMPRIS

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes nous tenons la carte des allergènes à votre disposition - Viande d'origine française ou CE.



LA MAGDELEINE

Mathias Dandine



**Nos plats en suggestion à la carte,
découpés devant vous au guéridon**

Le carré d'agneau cuit entier,
asperges vertes de Provence en cocotte et morilles
Jus corsé au thym des collines
68 €

La sole cuite sur l'arête « meunière »
Pommes de terre aux « Tapènes » et citron
72 €

Turbotin confit « sauce au citron yuzu »
« Belle jardinière de légumes de printemps »
72 €

Le pigeon de chez Miéral « étouffé au thym »
Cocotte de petit pois à la française
68 €



Si vous souhaitez débiter votre repas par une entrée et le conclure par un dessert,
nous vous invitons à faire votre choix parmi ceux proposés dans nos menus,
pour une expérience complète tout en gourmandise et en élégance.

Entrée 42€ - Dessert 25€

RESERVER

PRIX NETS SERVICE COMPRIS – BOISSONS NON COMPRIS

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes nous tenons la carte des allergènes à votre disposition - Viande d'origine française ou CE.