



LA MAGDELEINE

Mathias Dandine

Mathias Dandine souhaite vous proposer à travers notre carte cette partition de cuisine Provençale !
Accompagné depuis 7 ans par son chef Alexandre Léard

MENU « CLUB AFFAIRES »

Au déjeuner – le 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

MENU DECOUVERTE

Formule choisie et servie pour l'ensemble de la table

Les Agapes Boulangères...

Le tourteau en fine raviole au raifort,
petits pois mentholés, jus de cosses

La sériole de Méditerranée confite à l'huile d'olive,
condiment green zébra, ajo blanco

Le pigeon de la ferme du renard rouge rôti au genièvre,
cerises, artichaut farci aux abattis et jus à la verveine

Le miel de la Magdeleine...

biscuit madeleine, sorbet citron, herbes et gingembre rafraîchit au pastaga

Ou

Le Baba au rhum « contemporain »

Mignardises

Les Agapes et 4 Actes 135€ hors boissons
Plateau de fromages de notre sélection « Grand Sud » - 25€

PRIX NETS SERVICE COMPRIS – BOISSONS NON COMPRISES

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...

Le tourteau en fine raviole au raifort,
petits pois mentholés, jus de cosses

Le thon de Méditerranée mi-cuit,
nage de poutargue condimentée

Le maquereau grillé à la flamme,
courgettes au parfum de marjolaine, bagna cauda, sorbet de criste marine

Le turbot, cuit au plat,
textures de fenouil, jus de favouilles

Et/ou

Le lapin en déclinaison, le râble, le carré, le foie,
mijoté minute de girolles et physalis à la marjolaine

Les abricots de pays "Arlette",
feuilleté croustillant, gelée et jus d'abricot, sorbet plein fruit, parfait glacé à la cacahuète

Ou

Le Baba au rhum « contemporain »

Mignardises

Les Agapes et 5 Actes 160€ hors boissons
Les Agapes et 6 Actes 190€ hors boissons
Plateau de fromages de notre sélection « Grand Sud » - 25€



MENU POUR LES MINOTS

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

PRIX NETS SERVICE COMPRIS – BOISSONS NON COMPRISES

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