



# Restaurant

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 DEJEUNER « CLUB AFFAIRES »

Au déjeuner du mardi 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...

La tomate de Provence confite au sirop de citron,  
extraction de fraise et rhubarbe, sorbet à la verveine du jardin et huile d'olive

\*\*\*

La sérieole « Méditerranée »,  
champignons du moment à la truffe d'été,  
écume de réglisse

\*\*\*

Le pigeon de la Ferme du Renard Rouge rôti sur coffre,  
cerises en déclinaison, sauce salmis

\*\*\*

Parfait glacé Jasmin et framboise, meringue croquante

Ou

Le Baba au rhum « contemporain »

Mignardises

Les Agapes et 4 Actes 135€ hors boisson - 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€





# Restaurant

Mathias Dandine



## LE GRAND MENU

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

Les Agapes Boulangères...

La tomate de Provence confite au sirop de citron,  
extraction de fraise et rhubarbe, sorbet à la verveine du jardin et huile d'olive

\*\*\*

Le crabe dormeur cuit au naturel,  
émietté rafraîchit au citron vert et menthe  
crémeux de petits pois, jus de presse coraillé

\*\*\*

Les anchois grillés,  
Ratatouille déstructurée

\*\*\*

Le homard à la nage  
déclinaison de carottes de printemps  
cédrat confit et jus minute

Et/Ou

Le ris de veau doré au sautoir, dariole « façon pomme Anna »  
farci « canaille » et câpres,  
coulis de persil tranché au jus de veau

\*\*\*

La fraise de pays  
brunoise rafraîchissante, 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 5 Actes 160€ hors boisson - Accord Mets & Vins, 5 verres de 8cl 80€  
Les Agapes et 6 Actes 190€ hors boisson - Accord Mets & Vins, 6 verres de 8cl 96€

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.

