



LA MAGDELEINE  
Mathias Dandine



## *Une touche de fête et de gourmandises !*

Vivez une version enchantée de notre brunch emblématique.

Savourez une expérience pétillante et féerique, avec champagne à discrétion dans une ambiance magique qui illuminera vos célébrations de fin d'année.

**Spécialement créé pour les dimanches 22 et 29 décembre 2024 durant les fêtes et le 1<sup>er</sup> jour du Nouvel An.**



LA MAGDELEINE  
Mathias Dandine

## « Les Brunchs de fêtes »

Œuf à la truffe de la ferme

### *La boulangerie*

Viennoiseries, brioche, cake, tarte, pains spéciaux  
Laitage, crème et salade fruits, jus de fruits et jus détox

### *Les hors d'œuvre variés*

Œufs mimosa, salade Caesar, crudités  
Pissaladière, quiche et tarte aux champignons  
Club sandwich, brioche fourrée, gougères au fromage  
friand au fromage etc.

### *Les charcuteries*

Foie gras de canard Maison, rillettes,  
Les planches de charcuterie, le pâté croûte  
Pâté de l'ami Julien - divers condiments et salade

### *Les produits de la mer*

Saumon, Huitres, Oursins, Coquillages  
Buisson de crevettes et langoustines  
Gravlax et crudo de poisson

### *Les Plats au choix*

Filet de bœuf Rossini aux truffes noires ou  
Filet de loup sauce champagne, aux truffes noires  
Cocotte de légumes d'hiver et purée de pommes de terre

### *Le plateau de fromages*

Sélection du « Grand Sud »

### *Le grand chariot des desserts*

Saint-Honoré, tarte tatin, éclair, riz au lait à la vanille  
Oeufs à la neige, fontaine au chocolat, verrines, sablés  
Fruits, mignardises etc.

145€ / pers. Eau, champagne, jus de fruits et boissons chaudes inclus

110€ / pers hors champagne



LA MAGDELEINE  
Mathias Dandine

*Saint-Sylvestre*  
*Mardi 31 décembre 2024*

*Pour ce dîner du réveillon du Nouvel An, La Magdeleine – Mathias Dandine s'inspire des grands dîners à la française. Dégustez un menu en six plats à la lueur des chandelles et de la cheminée.*

*Un grand moment de fête en perspective pour clôturer dignement l'année à La Magdeleine !*

## Menu

Agapes... au caviar

Mise-en-bouche végétale

---

La crevette Carabinéros

La Pêche du moment

La chasse et la truffe noire de Provence

Le brie aux truffes noires de Provence

Dessert de « l'an que vèn »  
aux notes d'agrumes du littoral

Chocolats – Fruits – Mignardises

**290€ /pers hors boisson**

**Animation musicale avec Dad & I - guitare et voix**

Un duo père-fille aux voix douces et mélodieuses dont le répertoire hétéroclite revisite les chansons françaises et internationales des années 50 à nos jours



LA MAGDELEINE  
Mathias Dandine

## *Le Tea time Enchanté au cœur de l'hiver en Provence*

Offrez-vous une pause enchantée à la Magdeleine, où l'hiver provençal révèle toute sa douceur. Savourez notre Tea Time unique, mêlant gourmandises sucrées et salées, préparées avec passion par nos chefs.

Dans une ambiance chaleureuse et élégante, nos pâtisseries fines, nos thés d'exception et nos douceurs d'hiver éveilleront vos sens et feront de chaque goûter un moment de pur enchantement.

Rendez-vous pour une expérience de détente et de raffinement au cœur de l'hiver provençal, où chaque instant est un hommage à l'art de vivre en Provence

## *Le Tea time de la Magdeleine*

Accompagné d'une Boisson Chaude au Choix  
d'eau minérale et jus de fruits frais

### *Nos Pièces Salées*

Pain Brioché aux crevettes  
Pain feuilleté truffes & Parmesan  
Pissaladière de la maison

### *Le Plateau de mignardises*

Madeleine, cake, pâtes de fruits, tarte du jour  
sablés, bonbons et fruits du moment

### *Le dessert au choix sur notre carte*

La Poire « d'Automne » Paires fondantes et infusées cannelle / tonka  
crémeux chocolat blanc, céleri, extraction poire

Ou

La Pomme tagète, Crème diplomate et feuilletage croustillant,  
Sorbet pomme tagète, extraction de pomme

Ou

Le Baba au rhum « contemporain »

**58€ / pers sur réservation au minimum 48h avant**