



LA MAGDELEINE
Mathias Dandine

Le Grand Café

Mathias Dandine
vous invite dans une atmosphère
conviviale et décontractée
à découvrir notre cuisine provençale
au restaurant Le Grand Café
à travers le menu « Sous Les Platanes ».

Tous les jours au déjeuner,
le dimanche et lundi au dîner.

Menu pour les minots

Une viande ou un poisson avec garniture, un dessert
annoncé de bouche à oreille par nos maîtres d'hôtel.

30 €

Prix nets service compris

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes.

Nous tenons la carte des allergènes à votre disposition.

Nos menus évoluent selon la saison et le marché du jour.



LA MAGDELEINE
Mathias Dandine

« Sous les Platanes »

Pour commencer

Melon de Provence et jambon Serrano, jus au Pastis

ou

La tarte aux tomates gorgées de soleil, mesclun de salade

ou

Escabèche de poulpe, boulgour aux aromates, légumes en pickles

Pour suivre

La daurade royale rôtie, tian de légumes confits

ou

Le thon rouge à la plancha, wok de légumes du soleil, sauce vierge

ou

Les petits farcis de tradition « comme Mémé Victoria »

ou

Le filet de bœuf au sautoir, tomates provençales oubliées

Le grand buffet de desserts

de La Magdeleine

2 Actes 65 € hors week-end - **3 Actes 85 €**

Entrées **30 €** - Plats **45 €** - buffet de desserts **25 €**

Prix nets service compris

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes.

Nous tenons la carte des allergènes à votre disposition.

Nos menus évoluent selon la saison et le marché du jour.