

Mathias Dandine récompensé depuis 20 ans au Guide MICHELIN, 3 toques au Gault & Millau, souhaite vous proposer à travers le Menu anniversaire cette partition de cuisine Provençale !
Accompagné depuis 5 ans par son chef Alexandre Léard et son chef pâtissier Rudy Morel.

Ouvert du mardi au samedi au déjeuner et au dîner

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 Châtaigne de mer, dans l'esprit d'une oursinade comme à Carry,
Tartine au beurre d'algues

Le Rouget de Roche en croûte de focaccia,
Mijoté minute de navet boule d'or et bigorneau, soupe rouge

Le Chevreuil de chasse Française rôti au genièvre,
Céleri étuvé, condiment coing, Grand Veneur

Le Carocim au Thé Earl Grey,
Agrumes du littoral
Rafraîchie d'un citron givré à l'anis

Ou

Le Baba au rhum « contemporain »

Mignardises

Les Agapes et 4 Actes 135€ - 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€**

LE GRAND MENU AUX TRUFFES NOIRES DE PROVENCE

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

Les Agapes Boulangères..

L'Œuf de la ferme en brouillade
« TOTI » aux truffes noires

L'Endive de pleine terre étuvée à la truffe
Jus au vieux balsamique

Le « Croque Saint Jacques »
Jus de cresson au beurre noisette
Râpé de truffes noires

Et /ou

La Presa de cochon noir Ibérique
Chou farci, feuille à feuille d'oignon confit aux truffes
Jus intense aux truffes noires

Millefeuille de chocolat « grand cru » praliné truffé,
Crème glacée aux truffes noires de Provence

Ou

Le Baba au rhum « contemporain »

Mignardises

Les Agapes et 4 Actes 160€ - Accord Mets & Vins, 5 verres de 8cl **64€**
Les Agapes et 5 Actes 190€ - Accord Mets & Vins, 5 verres de 8cl **80€**

Le Fromage du moment aux truffes noires de Provence **25€**