

**Mathias Dandine souhaite vous proposer à travers de 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 sériole « 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 salmi

La fraise de pays
brunoise rafraichissante, 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 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€**

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 rafraîchi 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 rhubarbe confite, meringue,
cerise mentholée, sorbet rhubarbe, sacristain

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.