

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 mercredi au samedi au déjeuner et au dîner

MENU DEJEUNER « CLUB AFFAIRES »

Au déjeuner du mercredi 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...

Le Maquereau de petit bateau à la flamme,
tartare d'asperges blanches au caviar d'algues

Le Cabillaud en croûte de pain,
amandines confites, garniture d'une grenobloise

Le Veau rosé, filet rôti au sautoir,
oignons grelots et navets primeurs,
vrai jus

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€ - 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...

Le Crabe dormeur cuit au naturel,
Panna cotta à l'aneth, câpres, jus de presse et carottes

Les Asperges vertes de Provence cuites au naturel,
couteaux, velours d'ail des ours

Le Maquereau de petit bateau à la flamme,
tartare d'asperges blanches au caviar d'algues

Le Bar cuit au plat,
mijoté minute d'artichauts et coques, salicornes, praliné pistache,
jus de coquillages mousseux et oseille

Et/Ou

L'Agneau de lait en déclinaison, le ris, le carré et la selle,
abats en tortellini, quelques morilles au jus,
crémeux d'ail nouveau

Tarte soufflée chocolat « grand cru »,
croustillant de brick au miel, praliné de graines de tournesol,
crème glacée à la bière IPA

Ou

Le Baba au rhum « contemporain »

Mignardises

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

Les Agapes et 6 Actes 190€ - Accord Mets & Vins, 6 verres de 8cl **96€**

Plateau de fromages de notre sélection « Grand Sud » **25€**