



LA MAGDELEINE

Mathias Dandine

Mathias Dandine récompensé depuis 20 ans au Guide MICHELIN, 3 toques au Gault & Millau, souhaite durant la saison estivale à travers le Menu anniversaire vous proposer 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 déjeuner « Club affaires »

uniquement 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€ hors boisson**

Menu découverte **« Anniversaire »**

Les Agapes Boulangères...

La Tomate cerise de pays confite au sirop de citron et fenouil,
marmelade de Green Zebra, sorbet marjolaine

Le Rouget de petit bateau à la flamme,
gnocchis de pomme de terre à l'aïoli, jus de roche

Le Cochon fermier en déclinaison, poitrine confite, boudin maison et presa,
pommes rôties, condiment muscat, moutarde de moût de raisin

La Pomme tagète,
crème diplomate et feuilletage croustillant,
sorbet pomme tagète, extraction de pomme

Ou

Le Baba au rhum « contemporain »

Mignardises

Les Agapes et 4 Actes 135€ - Accord Mets & Vins, 4 verres de 8cl **64€**

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

Menu pour les Minots

Une viande ou un poisson avec garniture, un dessert
annoncé de bouche à oreilles par nos maitres d'hôtel

LE GRAND MENU

« Anniversaire »

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

Les Agapes Boulangères...

La Tomate cerise de pays, confites au sirop de citron et fenouil,
marmelade de Green Zebra, sorbet marjolaine

La Crevette Caramote, farcie au melon et tagète,
déclinaison de carottes, jus de presse

Le Maquereau de petit bateau à la flamme,
jeunes betteraves au naturel, figues de pays, kasha

La Lotte rôtie au lard paysan,
mijoté de coco de Paimpol aux algues du Croisic
et coquillages

_____ et / ou _____

Le Canard de la famille Burgaud rôti aux épices,
figues confites et baies rouges

« Croustade » de figues de Solliès,
parfait glacé au fenouil sauvage,
cristalline à la mûre mentholée

Ou

Le Baba au rhum « contemporain »

Mignardises

Les Agapes et 5 Actes 155€ - Accord Mets & Vins, 5 verres de 8cl **80€**

Les Agapes et 6 Actes 175€ - Accord Mets & Vins, 6 verres de 8cl **96€**

Plateau de fromages de notre sélection « Grand Sud » 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.