

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...

Le Crabe dormeur cuit au naturel,  
Panna cotta à l'aneth, clémentine, jus de carapaces

---

La Lotte rôtie au lard paysan,  
Mijoté de haricots coco aux algues et coquillages

---

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€**

### 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, clémentine, jus de carapaces

---

Le Poireau primeur, pressé d'algues,  
Ragout de coquillages au Noilly Prat

---

Les Tortellinis de perdreau et faisan,  
Cèpes rôtis, mûre, écume de réglisse

---

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

\_\_\_\_\_ et / ou \_\_\_\_\_

Le Chevreuil de chasse Française rôti au genièvre,  
Céleri étuvé, condiment coïng, grand veneur

---

La Poire « d'Automne »  
Poires fondantes et infusées cannelle / tonka  
crèmeux chocolat blanc, céleri, extraction poire

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€**

## LE GRAND MENU « CHASSE »

Formule choisie et servie pour l'ensemble de la table

Les Agapes Boulangères...

La galantine de gibier  
compotée de coing, poire confite au malt  
« TOTI » retour de chasse

---

Les Tortellinis de perdreau et faisan,  
Cèpes rôtis, mûres, écume de réglisse

---

Un monument de la grande cuisine « FRANCAISE »

Le Lièvre à la Royale  
Condiment « racines et fleurs »

Tagliatelles à la Châtaigne

---

La Poire « d'Automne »  
Poires fondantes et infusées cannelle / tonka  
crémeux chocolat blanc, céleri, extraction poire

Mignardises

**Les Agapes et 4 Actes 145€** - Accord Mets & Vins, 4 verres de 8cl **64€**

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