

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

Fagot de chocolat « Grand Cru »
Pain choco, tuile de sésame,
Mousseux safran/chocolat/praliné

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 coing, 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
Crèmeux 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€**