

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...

La Châtaigne de mer, dans l'esprit d'une oursinade comme à Carry,
Tartine au beurre d'algues

Le Lieu jaune de ligne à la vapeur douce,
Endive de pleine terre cuisinée à la truffe, jus au vieux balsamique

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 et 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...

La Châtaigne de mer, dans l'esprit d'une oursinade comme à Carry,
Tartine au beurre d'algues

Le Cerf en gravlax, gelée de gibier au piment,
Betterave au naturel, condiment racine et fleurs

L'Oignon blanc cuit au sel puis caramélisé au vinaigre balsamique,
Jus réduit, mousseux à la sauge

Le Rouget de Roche en croûte de focaccia,
Mijoté minute de navet boule d'or et bigorneau, soupe rouge

_____ 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 et 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€**

