



LA MAGDELEINE

Mathias Dandine

Mathias Dandine souhaite vous proposer à travers notre carte cette partition de cuisine Provençale !
Accompagné depuis 7 ans par son chef Alexandre Léard

MENU DECOUVERTE

Formule choisie et servie pour l'ensemble de la table

Les Agapes Boulangères...

Le tourteau cuit au naturel,
en fine tartelette, texture de chou-fleur, jus de presse des têtes

Noix de Saint Jacques rôties,
condiment échalote au Noilly Prat, jus de cresson, sarrasin

Le rouget de roche en croûte de focaccia,
farce de foie aux aromates, boule d'or au safran et bigorneaux, soupe rouge

Et/ou

Le colvert de chasse rôti au genièvre,
crèmeux de betterave, ail noir, figue confite et mûre

La poire « façon tatin », biscuit et sauce à la noisette du Piémont,
mousseux de « soleil vivace » et chips, alcool de poire et vanille de Madagascar

Ou

Le Baba au rhum « contemporain »

Mignardises

Les Agapes et 4 Actes 98€ hors boissons
Les Agapes et 5 Actes 135€ hors boissons

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

PRIX NETS SERVICE COMPRIS – BOISSONS NON COMPRISES

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes nous tenons la carte des allergènes à votre disposition - Viande d'origine française ou CE.



LA MAGDELEINE

Mathias Dandine

LE GRAND MENU

Formule choisie et servie pour l'ensemble de la table



Les Agapes Boulangères...

Le tourteau cuit au naturel,

en fine tartelette, texture de chou-fleur, jus de presse des têtes

Noix de Saint Jacques rôties,

condiment échalote au Noilly Prat, jus de cresson, sarrasin

Le perdreau en tortellini,

condiment et raisin muscat, chanterelles, velours de réglisse

La dorade rôtie,

déclinaison de carottes mousseux aioli

Et/ou

Le ris de veau doré au sautoir,

oignon blanc caramélisé, crème au savagnin

Les mirabelles ... palets à la fleur d'oranger

crèmeux acidulé, nougatine sésame, sorbet et coulis « gastrique »

Ou

Le Baba au rhum « contemporain »

Mignardises

Les Agapes et 5 Actes 160€ hors boissons

Les Agapes et 6 Actes 190€ hors boissons

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



MENU POUR LES MINOTS

Une viande ou un poisson avec garniture, un dessert 30€

PRIX NETS SERVICE COMPRIS – BOISSONS NON COMPRIS

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes nous tenons la carte des allergènes à votre disposition - Viande d'origine française ou CE.