



# 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 tous les soirs du mardi au Samedi**

---

Menu découverte  
**« Anniversaire »**

Les Agapes Boulangères...

Les Asperges blanches du Ventoux et la sardine cuite à la flamme,  
velours de poutargue au safran

---

Le Cabillaud, confit à l'huile d'olive,  
artichauts et mijoté de coquillages au pesto de coriandre

---

Le Pigeon rôti, caillette des abattis aux blettes,  
rhubarbe confite

---

La Fraise de pays ...  
une brunoise rafraîchissante, un biscuit léger et crème diplomate vanillée  
sorbet de fraises enivrées de St-Germain à la fleur de sureau

Ou

Le Baba au rhum « contemporain »

**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  
annoncé de bouche à oreille par nos maitres d'hôtel

**30€**

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

## LE GRAND MENU « Anniversaire »

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

Les Agapes Boulangères...

Le Crabe dormeur cuit au naturel,  
fine gelée et quelques algues

---

Les Crevettes de Méditerranée justes raidies, bavaroise de petit pois  
condiment citron et herbes printanières

---

Les Asperges blanches du Ventoux et la sardine cuite à la flamme,  
velours de poutargue au safran

---

Le Saint-Pierre sauvage de profondeur « aiguillette rôtie »,  
oignons fanes de printemps farcis, bouillon brun végétal

---

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

L'Agneau de lait en déclinaison,  
la selle, le ris et le carré, blettes au jus, condiment ail noir

---

Le Chocolat Grand Cru Maison Valrhona  
crème glacée et praliné aux pignons de pin

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 », supplément de 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.