



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 de ligne « demi-sel » confit à l'huile d'olive
« sauce à manger », févette de pays et œufs de poissons

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 du Croisic

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 français en déclinaison
selle rôtie, ris et un tortellini « façon canaille » morilles au jus et ail des ours

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.