



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 « CLUB AFFAIRES »

Au déjeuner – du mercredi au vendredi (hors jours fériés)
Servi pour l'ensemble de la table
Entrée - plat - dessert

Annoncé par nos maîtres d'hôtel de bouche à oreille
85 € hors boissons



MENU DECOUVERTE

Formule choisie et servie pour l'ensemble de la table

Les Agapes Boulangères...

Les anchois de Méditerranée grillés, en tarte fine,
poivrons et pois gourmands confits à l'origan, bagna cauda

La sériole de Méditerranée confite à l'huile d'olive,
condiment green zébra, ajo blanco

Le colvert de la ferme du renard rouge, doré au sautoir,
« figo » rôtie à l'hibiscus, jus perlé à l'huile de feuille de figuier

Le miel de la Magdeleine...

biscuit madeleine, sorbet citron, herbes et gingembre rafraîchit au pastaga

Ou

Le Baba au rhum « contemporain »

Mignardises

Les Agapes et 4 Actes 135 € hors boissons
Plateau de fromages de notre sélection « Grand Sud » - 25 €

[**Réserver votre table**](#)

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...

Les tomates anciennes de Provence en texture, confites,
en marmelade, jus de Marmande à l'huile de basilic

Les crevettes de Méditerranée, juste raidies,
courgette de pays à la marjolaine, jus de presse des têtes à la citronnelle

Les anchois de Méditerranée grillés, en tarte fine,
poivrons et pois gourmands confits à l'origan, bagna cauda

Le homard cuit à la nage,
déclinaison de fenouil, jus de favouilles

Et/ou

Le lapin, râble marbré à la ventrèche de porc noir, les côtes et rognon,
pressé d'aubergines et farce d'épaule à la marjolaine, jus aux câpres

Les abricots de pays "Arlette",
feuilleté croustillant, gelée et jus d'abricot, sorbet plein fruit, parfait glacé à la cacahuète

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 €

[Réserver votre table](#)

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.