

Le Café

De la Magdeleine

Service déjeuner et dîner tous les jours (12h à 14h et 19h à 22h)

NOS GRIGNOTAGES à partager 2/4 pers

Caviar d'aubergine et focaccia - 20 €
Légumes croquants en anchoïade - 25 €
Pissaladière « comme à Nice » - 25 €
Planche de charcuterie de notre sélection - 25 €
Assortiment de fromages affinés - 25 €

LE GRAND PLATEAU - 60 € à partager 2/4 pers

Pissaladière, caviar d'aubergine,
Sélection de charcuterie,
Légumes croquants en anchoïade,
panier de pains assortis et gressin et tapenade

NOTRE CARTE

NOS ENTREES :

Oeuf parfait, mijoté de petit pois et lard fumé, condiment raifort	22€
Poulpe et salade de pois chiche de Rougier, houmous citronné et pousses d'herbes	24€
La Barigoule d'artichauts « grande tradition de Provence »	22€

NOS PLATS DU MOMENT :

Le Mijoté du jour ... annoncé par nos maîtres d'hôtel (Blanquette, daube, estouffade, sauté selon le marché)	34€
Le cabillaud confit, asperges blanches, velours citron	34€
Le risotto au pesto d'ail des ours, tomates confites et noisettes	29€
Epaule d'agneau de lait confite pour 2 pers. gratin de pommes de terre à l'ail des ours, mesclun	86€

NOS DESSERTS :

Le savarin aux fraises de Provence, chantilly et coulis	18€
Le dessert du jour annoncé par nos maîtres d'hôtel	18€
La salade de fruits frais	15€
Les glaces et sorbets de saison 3 boules	15€

La Formule " Mijoté"

Le mijoté et dessert du jour
(annoncé de bouche à oreille par nos maîtres d'Hôtel)

- 49 € -

Le menu pour les Minots (de -12 ans)

Une viande ou un poisson (avec accompagnement au choix) + glace ou sorbet

- 30 € -

