



LA MAGDELEINE
Mathias Dandine



Une touche de fête et de gourmandises !

Vivez une version enchantée de notre brunch emblématique.

Savourez une expérience pétillante et féerique, avec champagne à discrétion dans une ambiance magique qui illuminera vos célébrations de fin d'année.

Spécialement créé pour les dimanches 22 et 29 décembre 2024 durant les fêtes et le 1^{er} jour du Nouvel An.



LA MAGDELEINE
Mathias Dandine

« Les Brunchs de fêtes »

La boulangerie

Viennoiseries, brioche, cake, tarte, pains spéciaux
Laitage, crème et salade fruits, jus de fruits et jus détox

Les hors d'œuvre variés

Œufs mimosa, salade Caesar, crudités
Pissaladière, quiche et tarte aux champignons
Club sandwich, brioche fourrée, gougères au fromage
friand au fromage etc.

Les charcuteries

Foie gras de canard Maison, rillettes,
Les planches de charcuterie, le pâté croûte
Pâté de l'ami Julien - divers condiments et salade

Les produits de la mer

Saumon, Huitres, Oursins, Coquillages
Buisson de crevettes et langoustines
Gravlax et crudo de poisson

Les Plats au choix

Filet de bœuf Rossini aux truffes noires ou
Filet de loup sauce champagne, aux truffes noires
Cocotte de légumes d'hiver et purée de pommes de terre

Le plateau de fromages

Sélection du « Grand Sud »

Le grand chariot des desserts

Saint-Honoré, tarte tatin, éclair, riz au lait à la vanille
Oeufs à la neige, fontaine au chocolat, verrines, sablés
Fruits, mignardises etc.

145€ / pers. Eau, champagne, jus de fruits et boissons chaudes inclus
110€/ pers hors champagne



LA MAGDELEINE
Mathias Dandine

Saint-Sylvestre
Mardi 31 décembre 2024

Pour ce dîner du réveillon du Nouvel An, La Magdeleine – Mathias Dandine s'inspire des grands dîners à la française. Dégustez un menu en six plats à la lueur des chandelles et de la cheminée.

Un grand moment de fête en perspective pour clôturer dignement l'année à La Magdeleine !

Menu

Agapes... au caviar

Mise-en-bouche végétale

La crevette Carabinéros

La Pêche du moment

La chasse et la truffe noire de Provence

Le brie aux truffes noires de Provence

Dessert de « l'an que vèn »
aux notes d'agrumes du littoral

Chocolats – Fruits – Mignardises

290€ /pers hors boisson

Animation musicale avec Dad & I - guitare et voix

Un duo père-fille aux voix douces et mélodieuses dont le répertoire hétéroclite revisite les chansons françaises et internationales des années 50 à nos jours



LA MAGDELEINE
Mathias Dandine

Le Tea time Enchanté au cœur de l'hiver en Provence

Offrez-vous une pause enchantée à la Magdeleine, où l'hiver provençal révèle toute sa douceur. Savourez notre Tea Time unique, mêlant gourmandises sucrées et salées, préparées avec passion par nos chefs.

Dans une ambiance chaleureuse et élégante, nos pâtisseries fines, nos thés d'exception et nos douceurs d'hiver éveilleront vos sens et feront de chaque goûter un moment de pur enchantement.

Rendez-vous pour une expérience de détente et de raffinement au cœur de l'hiver provençal, où chaque instant est un hommage à l'art de vivre en Provence

Le Tea time de la Magdeleine

Accompagné d'une Boisson Chaude au Choix
d'eau minérale et jus de fruits frais

Nos Pièces Salées

Pain Brioché aux crevettes
Pain feuilleté truffes & Parmesan
Pissaladière de la maison

Le Plateau de mignardises

Madeleine, cake, pâtes de fruits, tarte du jour
sablés, bonbons et fruits du moment

Le dessert au choix sur notre carte

La Poire « d'Automne » Poires fondantes et infusées cannelle / tonka
crèmeux chocolat blanc, céleri, extraction poire

Ou

La Pomme tagète, Crème diplomate et feuilletage croustillant,
Sorbet pomme tagète, extraction de pomme

Ou

Le Baba au rhum « contemporain »

58€ / pers sur réservation au minimum 48h avant