

**Mathias Dandine souhaite vous proposer à travers de notre carte
cette partition de cuisine Provençale !
Accompagné depuis 6 ans par son chef Alexandre Léard et son chef pâtissier Rudy Morel.**

MENU DEJEUNER « CLUB AFFAIRES »

Au déjeuner du mardi au vendredi (*hors jours fériés*)

Servi pour l'ensemble de la table

Entrée - plat – dessert

Annoncé de bouche à oreilles par nos maitres d'hôtel - **3 actes 85€ / 2 actes 75€ hors boisson**

MENU DECOUVERTE

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

Les Agapes Boulangères...

L'asperge blanche, en spaghettis aux algues
jaune d'œuf confit, velouté fumé, poutargue et quelques coques

Le Saint-Pierre aux petits pois de Provence,
l'ail des ours et jus d'oignons bruns réduits

Le pigeon cuit sur coffre rôti au genièvre
légumes primeurs mijotés minute
« pannequet » de cuisses et abatis, vrai jus

La fraise de pays
brunoise rafraichissante, biscuit léger et crème diplomate vanillée
sorbet de fraises enivrées de Saint Germain à la fleur de sureau

Ou

Le Baba au rhum « contemporain »

Mignardises

Les Agapes et 4 Actes 135€ hors boisson - Accord Mets & Vins, 4 verres de 8cl **64€**

Plateau de fromages de notre sélection « Grand Sud » **25€**

MENU POUR LES MINOTS

Une viande ou un poisson avec garniture, un dessert **30€**

LE GRAND MENU

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

Les Agapes Boulangères...

Le crabe dormeur cuit au naturel,
émietté rafraîchi au citron vert et menthe
crémeux de petits pois, jus de presse coraillé

L'asperge blanche, en spaghettis aux algues
jaune d'œuf confit, velouté fumé, poutargue et quelques coques

Les morilles farcies aux crevettes caramote
velours à la réglisse

Le homard à la nage
déclinaison de carottes de printemps
cédrat confit et jus minute

Et/Ou

Le ris de veau doré au sautoir, dariole « façon pomme Anna »
farcî « canaille » et câpres, coulis de persil tranché au jus de veau

La rhubarbe confite, meringue,
cerise mentholée, sorbet rhubarbe, sacristain

Ou

Le Baba au rhum « contemporain »

Mignardises

Les Agapes et 5 Actes 160€ hors boisson - Accord Mets & Vins, 5 verres de 8cl **80€**
Les Agapes et 6 Actes 190€ hors boisson - Accord Mets & Vins, 6 verres de 8cl **96€**

Plateau de fromages de notre sélection « Grand Sud » **25€**

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.