



LA MAGDELEINE

Mathias Dandine

Le Grand Café

Mathias Dandine
vous invite dans une atmosphère
conviviale et décontractée
à découvrir notre cuisine provençale
au restaurant Le Grand Café
à travers le menu « Sous Les Platanes ».

Tous les jours au déjeuner,
le dimanche et lundi au dîner

Menu pour les minots

Une viande ou un poisson avec garniture, un dessert
annoncé de bouche à oreille par nos maîtres 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

« Sous les Platanes »

Pour commencer

Les Asperges vertes de Mallemort, coulis de laitue au plancton
couteaux et pousses marines

ou

Œuf de poule bio cuit parfait, fin mijoté de petit pois et oignons fanes,
jus de volaille

ou

La Barigoule d'artichauts de tradition « huile d'olive noire »

Pour suivre

Le Faux filet de « Bœuf Jersiais »
Jeunes carottes de printemps, oseille et sauce choron « onctueuse »

ou

Bar de la Côte d'Opale, fenouil confit, beurre de badiane

ou

Suprême de volaille jaune rôti, asperges blanches à l'ail des ours

Le grand buffet de desserts

de La Magdeleine

2 Actes 65 € hors week-end - **3 actes 85 €**
Entrées **30 €** - Plats **45 €** - buffet de desserts **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.