



LA MAGDELEINE

Mathias Dandine

Mathias Dandine récompensé depuis 20 ans au Guide MICHELIN, 3 toques au Gault & Millau, souhaite durant la saison estivale à travers le Menu anniversaire vous proposer cette partition de cuisine Provençale !

Accompagné depuis 5 ans par son chef Alexandre Léard et son chef pâtissier Rudy Morel.

Ouvert tous les soirs du mardi au Samedi

Menu découverte
« Anniversaire »

Les Agapes Boulangères...

La Sériole de Méditerranée grillée, tomate confite au sirop de citron, bagna cauda à l'origan

Le Cabillaud, confit à l'huile d'olive, artichauts et mijoté de coquillages au pesto de coriandre

Le Ris de Veau doré au sautoir girolles, velours de persillade tranché au jus

Le Carocim aux cerises de Lascours
mousse amande grillée, compotée cerise et Chambord, rafraîchie d'un sorbet griotte

ou

Le Baba au rhum « contemporain »

Mignardises

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

Menu pour les Minots

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

LE GRAND MENU « Anniversaire »

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

Les Agapes Boulangères...

Le Crabe dormeur cuit au naturel,
fine gelée et quelques algues

La Sériole de Méditerranée grillée,, tomate confite au sirop de citron,
bagna cauda à l'origan

La Fleur de courgette du pays Aubagnais farcie,
crevette caramote juste raidie, soupe d'amandes fraîches

Le Saint-Pierre sauvage de profondeur « aiguillette à la plancha »,
cèpes de printemps, jeune navet à la guanciale, jus d'oignon à la sauge

_____ et / ou _____

Le Pigeon rôti, caillette des abattis aux blettes,
rhubarbe confite

Le Miel du Domaine
sorbet aux herbes, espuma miel
gelée de pastaga rafraîchie d'un granité citron

ou

Le Baba au rhum « contemporain »

Mignardises

Les Agapes et 5 Actes – 155€ - Accord Mets & Vins, 5 verres de 8cl 80 €

Les Agapes et 6 Actes – 175€ - Accord Mets & Vins, 6 verres de 8cl 96 €

Plateau de fromages de notre sélection « Grand sud », supplément de 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.