



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

Vapeur de fleur de courgette farcie aux crevettes Caramote,
jus de poivron jaune

ou

La soupe au pistou de tradition

ou

Le thon rouge de Méditerranée mi-cuit, caviar d'aubergine aux herbes,
condiment à l'ail roussi

Pour suivre

Le bar rôti, sauce vierge, risotto de Fregola condimenté

ou

Le filet de canette doré au sautoir, mijoté de coco et girolles

ou

Poitrine de cochon à la plancha, navets de printemps étuvés,
condiment oignons rouges, jus aux câpres

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.