



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.