



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

Vitello Tonnato

ou

La tarte betterave crue et cuite, brousse du Rove et huile d'argan

ou

Le bar en gravlax aux agrumes, houmous de chou fleur,
légumes pickles, vinaigrette ponzu

ou

La Bouillabaisse « borgne »
jus de bouille, croutons et aioli

Pour suivre

La bourride « provençale de tradition »

ou

Le poulpe rôti et risotto à l'encre de seiche,
Jus de poivron rouge au piment fumé

Ou

Le suprême de volaille,
mousseline de maïs et oignons snackés

ou

Le faux-filet de bœuf,
déclinaison de courgette, pomme de terre safranée

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.