



# LA MAGDELEINE

---

Mathias Dandine



## Les Balades gourmandes de la Magdeleine

La cuisine que présente **Mathias Dandine et Alexandre Léard à La Table de la Magdeleine** sublime la région provençale avec la mise en avant de produits d'exception à travers des assiettes lisibles, invitant à se concentrer sur la justesse des goûts.

Les balades gourmandes, passerelles entre producteurs, artisans et passionnés seront des moments privilégiés pour vous raconter notre terroir et faire parler nos producteurs qui rythment au fil des saisons la carte et les menus de notre maison.

### **LATABLEDELAMAGDELEINE, RESTAURANT MATHIAS DANDINE**

Ouvert du mercredi au dimanche pour le déjeuner et le dîner

2 rond-point des charrons 13420 Gémenos

04 42 32 20 16 | [contact@relais-magdeleine.fr](mailto:contact@relais-magdeleine.fr)

[www.relais-magdeleine.fr](http://www.relais-magdeleine.fr)



## Les Balades gourmandes de la Magdeleine

Au restaurant étoilé : « Cinq balades gourmandes » pour venir à la rencontre de nos producteurs, artisans ou vignerons d'exception qui nous accompagnent durant toute l'année autour d'un menu accord mets et vins.

### Le programme

#### **AUTOUR DES CHAMPIGNONS**

**JEUDI 20 OCTOBRE 2022**

Domaine Clos Cibonne au Pradet, Claude DEFORGES  
Et Domaine des Bosquets à Gigondas, Julien BRECHET

#### **« LA CHASSE »**

**VENDREDI 25 NOVEMBRE 2022**

Domaine Javillier en Bourgogne

#### **« LE CAVIAR ET LE CHAMPAGNE »**

**JEUDI 15 DECEMBRE 2022**

Champagne JACQUESSON et La maison PETROSSIAN

#### **« LE GRAND MARCHÉ DE LA TRUFFE NOIRE ET DES PRODUCTEURS »**

**WEEK END DU 28 ET 29 JANVIER 2023**

Marché des producteurs de la maison, vins, fromages, huile d'olives et de truffe... avec démonstration de cuisine par les amis cuisiniers de la maison

Ateliers découverte, démonstration de cavages...

#### **« LE PRINTEMPS »**

**JEUDI 23 MARS**

Les asperges de Didier FERREINT, les fraises de Ludovic LONG  
Domaine de la Michelle vins et Huiles d'olive Famille MARGIER

# La Balade gourmande de Novembre ...

## « LA CHASSE »

### **Vendredi 25 novembre**

Domaine Javillier en Bourgogne

HURE DE SANGLIER DE TRADITION  
AUX TRUFFES D'AUTOMNE

AGNOLOTTI À LA FAÇON D'UN JAMBINOTI  
JUS AUX TOMATES DE CET ÉTÉ

LA QUENELLE DE FAISAN  
SAUCE SUPRÊME

« TOTI ET SALADE SAUVAGE »  
JUS DE DÉGLAÇAGE

LIÈVRE À LA ROYALE

LA MEULE DE COMTÉ 30 MOIS

DU CHOCOLAT ET DES NOISETTES

**210€ / personne boissons comprises**

Prix nets service compris - Boissons comprises

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes.

Nous tenons la carte des allergènes à votre disposition



**LA TABLE DE LA MAGDELEINE,  
RESTAURANT MATHIAS DANDINE**

Ouvert du mercredi au dimanche, au déjeuner et au dîner

2 Rond-Point des Charrons - 13420 GÉMENOS

+33 (0)4 42 32 20 16

[contact@relais-magdeleine.fr](mailto:contact@relais-magdeleine.fr)

[www.relais-magdeleine.com](http://www.relais-magdeleine.com)

Pour plus d'informations, merci de contacter :

+33 (0)4 42 32 20 16

[contact@relais-magdeleine.fr](mailto:contact@relais-magdeleine.fr)