



LA MAGDELEINE

Mathias Dandine

Programme en fête...

Du 1^{er} Décembre au 2 Janvier La Magdeleine se pare de ses plus beaux atours pour célébrer les fêtes de fin d'année au rythme des traditions Provençales...

À Gémenos en Provence





LA MAGDELEINE
Mathias Dandine



Boutique éphémère de la Magdeleine « Le Marché de Noël »

Mathias Dandine et l'ensemble des équipes sauront
vous conseiller au mieux pour la préparation de vos menus de fêtes.
Et vous aurons concoctés leurs meilleures recettes pour vos repas de fêtes.

Saumon gravlax, nos Foies gras de canard

Terrine de la Maison, les Truffes de Provence

Pâté en croûte de Noël, Caviar et produits Pétroussian®

LA VOLAILLE DE NOEL AUX TRUFFES NOIRES
A PARTIR DE 4 PERSONNES

Chocolat Camprini MOF Chocolatier

Vins cuits de Provence

Les vins et champagnes de la Magdeleine
et un large choix de pâtisseries
bûche de Noël, chocolats et petit fours,
panier des treize desserts





LA MAGDELEINE

Mathias Dandine

Le salon cheminée à l'heure du goûter

TOUS LES JOURS

De 15h - 18h

« L'heure TEA TIME DE NOËL »

Nous vous invitons à vous laisser tenter par une sélection de thés ou un café BIO du Guatemala ou un chocolat chaud au coin du feu accompagné d'une douceur de notre pâtisseries

20€ / pers

Le TEA Time du Marquis

composé uniquement de sucré

Un Cake, des gâteaux secs et une pâtisseries maison

Une boisson chaude au choix

35€/ pers

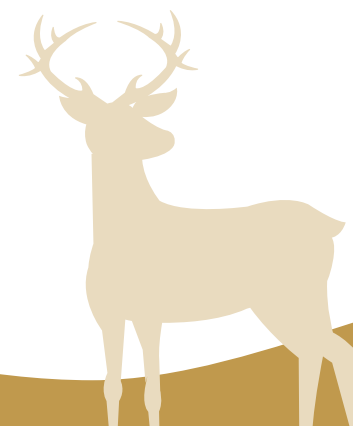
Le Gros Goûter de la Magdeleine

composé uniquement de sucré et salé

farandole de gâteaux et mignardises et finger sandwiches

Une boisson chaude au choix

49€/ pers



Le Réveillon de Noël

Dans la grande tradition de Provence
Vendredi 24 décembre

« Le gros souper »

Un repas Maigre traditionnellement pris en famille
le 24 Décembre en Provence

LES AGAPES DE NOEL

TARTE AUX LEGUMES DE SAISON CUITS ET CRUS

sauce « bagna cauda »

LA BOUILLEBAISSE BORGNE

Œuf de la ferme poché, fumet d'une bouille
parfumé aux bâtons de fenouil sauvage
« TOTI d'aïoli aux oursins »

PITHIVIERS D'ESCARGOTS « COMME UNE SUÇARELLE »

Velouté de cresson pour saucer

LE ROUGET DE ROCHE

Carde « en tian » à la truffe de pays, sauce façon Raïto

LES 13 DESSERTS DE NOEL

Dans la pure tradition de nos aînés

Pompe à l'huile d'olive, les mendiants figues, raisins et noix, les noisettes,
Le nougat noir et blanc, les pommes et poires,
les agrumes oranges et clémentines, le melon vert, le raisin d'hivers, les calissons,
La pâte de coing, les fruits confits
Arrosé de vin cuit de Provence
Marrons glacés / chocolats

145€ Tarif unique par personne, hors boissons

225€ avec Accords mets et vins

Le jour de Noël

Samedi 25 Décembre
Dans la grande tradition française...

LES AGAPES DE NOEL

aux truffes noires de Provence

PATE CROUTE

Sur les sentiers de chasse du Garlaban,
aux fins aromates de nos collines

COQUILLES SAINT JACQUES

Panais « BIO » de l'ami Eric, jus à l'estragon

LOUP DE LIGNE

Quelques carottes de couleurs, jus au vin jaune

VOLAILE DE NOEL AUX TRUFFES NOIRES

Céleris d'hiver cuisinés à l'étouffée aux truffes noires de Provence
Pommes de terre soufflées

FROMAGE AUX TRUFFES NOIRES

LES BUCHES DE NOËL et LES 13 DESSERTS DE NOEL

Dans la pure tradition de nos aînés

Pompe à l'huile d'olive, les mendiants figues, raisins et noix
les noisettes, le nougat noir et blanc, les pommes et poires,
les agrumes orange et clémentines, le melon vert
le raisin d'hiver, les calissons, la pâte de coing, les fruits confits
Arrosé de vin cuit de Provence
Et aussi marrons glacés / Chocolats

165€ Tarif unique par personne, hors boissons

265€ avec Accords mets et vins



Le Réveillon de la Saint-Sylvestre

Vendredi 31 Décembre

AGAPES DE FIN D'ANNEE AU CAVIAR PETROSSIAN®

Tourteau - Langoustine - Coquilles Saint Jacques

LA TRUFFE NOIRE ET CELERIS

Jus au vieux balsamique

HOMARD BLEU

Salsifis - Jus de carapaces

CHEVREUIL SAUCE POIVRADE

Chou rouge

FROMAGE TRUFFE

DESSERTS DE L'AN QUE VEN

Fruits - Marrons - Chocolats - Bonbons

200€ Tarif unique par personne, hors boissons

350 € avec Accords mets et vins



Pour le 1^{er} de l'an « Souvenir des repas en famille »

Samedi 1^{er} Janvier

POUR DÉBUTER

Foie gras de canard au torchon, compotée de raisin
saumon gravlax aux aromates, sauce aigrette

Huîtres en gelée, beurre aux agrumes

Jambon Pata Negra

Pain spéciaux service au chariot

LES ŒUFS « BIO » DE LA FERME

brouillés aux truffes noires de Provence

LE POT AU FEU PROVENCAL

Queue de bœuf, paleron, moelle et bouillon

légumes bio Sauce Bagné

SALADE DE MACHE ET BANON FEUILLE

DESSERTS DE L'AN QUE VEN

Fruits - Marrons - Chocolats - Bonbons

125€

Tarif unique par personne, hors boissons

