



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 mardi au samedi, au déjeuner et au dîner

2 rond-point des charrons 13420 Gémenos

04 42 32 20 16 | contact@relais-magdeleine.fr

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

« LE CAVIAR ET LE CHAMPAGNE »

Jeudi 25 Novembre

Champagne Billecart Salmon
Caviar Petrossian

« LA CHASSE »

Mercredi 15 Décembre

Château de Pibarnon, Bandol
Châteauneuf du pape, Domaine Saint-Préfert

« LA TRUFFE DE PROVENCE »

Jeudi 20 Janvier

Truffes de la Maison Hugou
Châteauneuf du pape, Domaine du Vieux Télégraphe

« ENTRE MER ET GARRIGUE »

Jeudi 24 Février

Clos Saint Magdeleine, Cassis
Domaine des Béates, Coteaux d'Aix en Provence

« LE PRINTEMPS »

Jeudi 24 Mars

Les asperges de Didier FERREINT
Domaine de la Camaïssette, Coteaux d'Aix en Provence

La Balade gourmande de Décembre ...

« LA CHASSE »

Mercredi 15 Décembre 2021

Domaine St. Préfert, Châteauneuf-du-Pape Isabel Ferrando
Et Château de Pibarnon, Bandol Eric de St. Victor

LES AGAPES SUR LES SENTIERS DE CHASSE

Gravlax de chevreuil
Tartelette de champignons
Royale de foie

LA CHATAIGNE DES MAURES

PATE CROUTE

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

LE CELERI

et les premières rabasses de l'année

LA RAVIOLE

de lièvre à la Royale

LE PITHIVIER

de colvert de tradition
chou - foie gras - truffes noires

CAMEMBERT DE BREBIS DE GEMENOS

aux Truffes noires

VACHERIN CONTEMPORAIN

Marrons de Collobrières
Piores et crème glacée au vieux Marc de Bandol

210€ / personne boissons comprises



LA TABLE DE LA MAGDELEINE, RESTAURANT MATHIAS DANDINE

Ouvert du mardi au samedi, au déjeuner et au dîner

2 Rond-Point des Charrons - 13420 GÉMENOS

+33 (0)4 42 32 20 16

contact@relais-magdeleine.fr

www.relais-magdeleine.com

Pour plus d'informations, merci de contacter :

+33 (0)4 42 32 20 16

contact@relais-magdeleine.fr