



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 et Grand café 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.

LA TABLE DE LA MAGDELEINE, RESTAURANT MATHIAS DANDINE

Ouvert du mercredi au
dimanche déjeuner

ET LE GRAND CAFE

Ouvert du jeudi au mardi
et dimanche déjeuner

2 rond-point des charrons 13420 Gémenos
04 42 32 20 16 | contact@relais-magdeleine.fr
www.relais-magdeleine.fr



10 SOIREES D'EXCEPTION

Au restaurant étoilé et au Grand Café,

« dix balades gourmandes, deux vendredis par mois »

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 RESTAURANT MATHIAS DANDINE

LA CHASSE ET LE CHATEAU BELLE BRISE A POMEROL

Vendredi 24 Novembre 2023

Menu servi en 7 actes

Agapes

« Trois petits cochons »

Le pâté de chasse française

« Pignens » à l'huile et « Toti » aux truffes d'Automne

Soupe en croûte

« Retour de chasse »

Tortellini de faisan

à la façon « d'un Jambinoti »

Le lièvre à la Royale

en deux services

Le bleu du Queyras crémeux
compote de fruits vieux garçon

Une « Volée » de châtaignes et marrons

240€ /pers BOISSONS INCLUSES

[Tapez ici]



Les Balades gourmandes de la Magdeleine

LE GRAND SOUPER... DANS LA PURE TRADITION DE NOËL EN PROVENCE

Vivez un moment unique entre tradition et modernité

Vendredi 15 Décembre 2023

Menu servi en 7 actes

240€/pers BOISSONS INCLUSES

LA TRUFFE DE PROVENCE ET LES VINS DE LA VALLEE DU RHONE

Vendredi 26 Janvier 2024

Menu servi en 7 actes

260€/pers BOISSONS INCLUSES

LA MEDITERRANEE ET LES VIGNOBLES DE BORD DE MER

Vendredi 23 Février 2024

Menu servi en 7 actes

240€/pers BOISSONS INCLUSES

LE PRINTEMPS

Vendredi 22 Mars 2024

Menu servi en 7 actes

240€/pers BOISSONS INCLUSES



LE GRAND CAFE DE LA MAGDELEINE

SOIREE « CANAILLE ET BEAUJOLAIS NOUVEAU »

Jeudi 16 Novembre 2023

Au menu charcuterie de l'ami Fabien Pierret Peypin

Cochon de lait à la broche et tian de vieux légumes

Baba au rhum de tradition

105€ /pers BOISSONS INCLUSES

LES FROMAGES DU SUD ET LES VINS DE PROVENCE

Vendredi 8 Décembre 2023

Soufflé au parmesan et jus aux olives de Nyons

Le banon de Provence « comme une Péla »

Jambon de montagne et salade à l'ail

Le Gâteau de brousse Corse et clémentines

105€ /pers BOISSONS INCLUSES

LA TRUFFE DE PROVENCE ET LE VIN DE BANDOL

Vendredi 12 Janvier 2024

« TOTI » de truffes noires

Brouillade aux truffes noires

Gâteau de pommes de terre aux truffes noires

Traditionnel coulant de chocolat aux truffes noires

135€ /pers BOISSONS INCLUSES

LES COQUILLAGES ET CRUSTACES ET LE DOMAINE DE REALTIERE

Vendredi 9 Février 2024

Plateau de fruits de mer, huîtres, oursins, bulot et poutargue de pays

Le vol au vent de tradition sauce champagne

Pavlova aux agrumes du littoral

115€ /pers BOISSONS INCLUSES

LES PREMIERS LEGUMES DE PRINTEMPS EN PROVENCE ET VINS ROSES DE PROVENCE

Vendredi 15 Mars 2024

Asperges vertes de l'ami Didier

Le grand Aioli de tradition

Les premières fraises de Lascours

115€ /pers BOISSONS INCLUSES



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

Ouvert du mercredi au
dimanche déjeuner

ET LE GRAND CAFE

Ouvert du jeudi au mardi
et dimanche déjeuner

2 Rond-Point des Charrons - 13420 GÉMENOS

+33 (0)4 42 32 20 16

contact@relais-magdeleine.fr

www.relais-magdeleine.com

