



LA MAGDELEINE

Mathias Dandine

Mathias Dandine souhaite vous proposer à travers notre carte cette partition de cuisine Provençale !
Accompagné depuis 7 ans par son chef Alexandre Léard

MENU « CLUB AFFAIRES »

Au déjeuner – le vendredi (hors jours fériés)

Servi pour l'ensemble de la table

Entrée - plat - dessert

Annoncé par nos maîtres d'hôtel de bouche à oreille

85€ hors boissons

MENU DECOUVERTE

Formule choisie et servie pour l'ensemble de la table

Les Agapes Boulangères...

Le tourteau en fine raviole au raifort,
petits pois mentholés, jus de cosses

La sériole de Méditerranée confite à l'huile d'olive,
condiment green zébra, ajo blanco

Le pigeon de la ferme du renard rouge rôti au genièvre,
cerises, artichaut farci aux abattis et jus à la verveine

Le miel de la Magdeleine...

biscuit madeleine, sorbet citron, herbes et gingembre rafraîchit au pastaga

Ou

Le Baba au rhum « contemporain »

Mignardises

Les Agapes et 4 Actes 135€ hors boissons

Plateau de fromages de notre sélection « Grand Sud » - 25€

PRIX NETS SERVICE COMPRIS – BOISSONS NON COMPRISES

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes nous tenons la carte des allergènes à votre disposition - Viande d'origine française ou CE.



LA MAGDELEINE

Mathias Dandine

LE GRAND MENU

Formule choisie et servie pour l'ensemble de la table



Les Agapes Boulangères...

Les tomates anciennes de Provence en texture,
confites, en marmelade, jus de Marmande à l'huile de basilic

Le thon de Méditerranée mi-cuit,
nage de poutargue condimentée

Le maquereau grillé à la flamme,
courgettes au parfum de marjolaine, bagna cauda, sorbet de criste marine

Le homard cuit à la nage,
déclinaison de fenouil, jus de favouilles

Et/ou

Le lapin, râble marbré à la ventrèche de porc noir, les côtes et rognon,
pressé d'aubergines et farce d'épaule à la marjolaine, jus aux câpres

Les abricots de pays "Arlette",
feuilleté croustillant, gelée et jus d'abricot, sorbet plein fruit, parfait glacé à la cacahuète

Ou

Le Baba au rhum « contemporain »

Mignardises

Les Agapes et 5 Actes 160€ hors boissons

Les Agapes et 6 Actes 190€ hors boissons

Plateau de fromages de notre sélection « Grand Sud » - 25€



MENU POUR LES MINOTS

Une viande ou un poisson avec garniture, un dessert 30€

PRIX NETS SERVICE COMPRIS – BOISSONS NON COMPRISES

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes nous tenons la carte des allergènes à votre disposition - Viande d'origine française ou CE.