



LA MAGDELEINE

Mathias Dandine

NOS ENTREES

| | |
|--|------------|
| Petits raviolis aux céleris et châtaignes, les raves cuits au naturel Bouillon de céleris caramélisés | 28€ |
| Aïoli de légumes du Jardins des Roys Rouget juste saisis, mousseux d'une Aïoli | 38€ |
| Marbré de foie gras au cacao, croustillant de Maïs Gastrique au citron / Pain au maïs | 35€ |
| Homard bleu, bavaroise de choux fleurs, gelée de carapaces condiment salicorne, citron et pousses marines *Avec Caviar Daurenki Pétrossian | 44€ 64€ |

NOS PLATS

| | |
|--|-----|
| Cabillaud confit à l'huile d'olive, crème de laitue Celtuce rôti et pistache de Sicile, pousses marines | 44€ |
| La sole « meunière » aux cèpes confits Truffes d'automne et jus au vieux balsamique | 58€ |
| Le râble de Lapin « comme un Jambinoti » Crème d'olive, casserole de blettes pour saucer | 50€ |
| Poitrine de cochon fermier Condiment orange, betteraves cuites en salade au xérès Jus truffé | 39€ |

PATURAGE

| | |
|---|-----|
| Plateau de fromages d'ici et d'ailleurs | 22€ |
| Les fromages du Rove | 18€ |

NOS DESSERTS

| | |
|--|-----|
| Baba au Rhum « Contemporain » | 18€ |
| Tarte au chocolat « Grand Cru » Sauce praliné noisettes du Piémonts / glace à la vanille bourbon | 18€ |
| Autour des pommes, crèmeux vanille intense Tatin, sorbet et compoté au parfum de gingembre | 22€ |
| Croqu' feuille caramélisé, mousseline de fenouil sauvage sorbet et jus de mûre au « Chambord », velouté d'un yaourt | 25€ |



LA MAGDELEINE

Mathias Dandine

MENU DECOUVERTE

Servi pour l'ensemble de la table

Les agapes

Petits raviolis aux céleris et châtaignes, les raves cuits au naturel
Bouillon de céleris caramélisés

Cabillaud confit à l'huile d'olive, crème de laitue
Celtuce rôti et pistache de Sicile, pousses marines

Poitrine de cochon fermier
Condiment orange, betteraves cuites en salade au xérès
Jus truffé

Autour des pommes, crémeux vanille intense
Tatin, sorbet et compoté au parfum de gingembre

105€

LE GRAND MENU

Servi pour l'ensemble de la table

Les agapes

Aïoli de légumes du Jardins des Roys
Rouget juste saisis, mousseux d'une Aïoli

Homard bleu, bavaroise de choux fleurs, gelée de carapaces
Condiment salicorne, citron et pousses marines
Caviar Daurenki Pétrossian

La sole « meunière » aux cèpes confits
truffes d'automne et jus au vieux balsamique

Le râble de Lapin « comme un Jambinoti »
Crème d'olive, casserole de blettes pour saucer

Croqu' feuille caramélisé, mousseline de fenouil sauvage
sorbet et jus de mûre au « Chambord », velouté d'un yaourt

160€

Prix nets service compris – Boissons non comprises

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes.
Nous tenons la carte des allergènes à votre disposition