



# LA MAGDELEINE

---

Mathias Dandine

## NOS ENTREES

Coquilles Saint-Jacques marinées Mousseline de chou fleur, marinade d'agrumes Râpée de main de Bouddha	38€
Le foie gras de canard mi- cuit aux algues nori Contisé à l'anguille fumée, ziste de citron	38€
Le faisan « en quenelle crémeuse » Cuisse rôtie, salsifis au jus et condiment au verjus	38€
Les huitres à peine tiède Choux fleur caramélisés au curry, jus de coquillages au Noilly Prat et pousses marines *Avec 10 gr Caviar Daurenki Pétrossian	42€ *62€

## NOS PLATS

Cabillaud « demi sel » confit à l'huile d'olive, Panais rôti, mousseux à l'estragon et poire fraîche	44€
La daurade royale, Quelques courges du moment, kumquat confit, jus bigarade	60€
Le perdreau de chasse rôti au genièvre Légumes d'automne, moût de raisin, saucé d'un « vrai jus »	53€
Le canard colvert cuit sur le coffre Céleris et marrons « glacés » grue de cacao et mûres fraîches	58€

## PATURAGE

Plateau de fromages d'ici et d'ailleurs	22€
---	-----

## NOS DESSERTS

Baba au Rhum « Contemporain »	18€
Le soufflé, aux marrons de Collobrières, flambé en salle ... granité et gelée d'hibiscus	22€
Autour des pommes, crémeux vanille intense Tatin, sorbet et compoté au parfum de gingembre	22€
Croque-en-feuilles caramélisé, Texture de céleri vanillé, sorbet de poire, dentelle de mannite	25€



# LA MAGDELEINE

Mathias Dandine

## MENU DEJEUNER « CLUB BUSINESS »

Servi pour l'ensemble de la table  
du mercredi au vendredi au déjeuner  
*Annoncé de bouche à oreille par nos maitres d'hôtel*

### Exemple

Le pâté croûte de volaille  
Condiments et salade à l'ail

Volaille fermière  
Artichauts violets rôti, fine Mousseline  
Sauce soubise

Les fromages du Rove  
ou  
Dessert du jour

70€

## MENU DECOUVERTE

Servi pour l'ensemble de la table

Les agapes

Le foie gras de canard mi- cuit aux algues Nori  
contisé à l'anguille fumée, ziste de citron

Cabillaud « demi sel » confit à l'huile d'olive,  
Panais rôti, mousseux à l'estragon et poire fraîche

Le perdreau de chasse rôti au genièvre  
Légumes d'automne, moût de raisin, saucé d'un « vrai jus »

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

110€

## LE GRAND MENU

Servi pour l'ensemble de la table

Les agapes

Coquilles Saint-Jacques marinées  
Mousseline de choux fleur, marinade d'agrumes  
Râpée de main de Bouddha

Le faisan « en quenelle crémeuse »  
Cuisse rôtie, salsifis au jus et condiment au verjus

La daurade royale,  
Quelques courges du moment, kumquat confit, jus bigarade

Le canard Colvert cuit sur le coffre  
Céleris et marrons « glacés » grue de cacao et mûres fraîches

Croque-en-feuilles caramélisé,  
Texture de céleri vanillé, sorbet de poire, dentelle de mannite

160€

### PRIX NETS SERVICE COMPRIS – BOISSONS NON COMPRIS

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