



LA MAGDELEINE

Mathias Dandine

NOS ENTREES

Coquilles Saint-Jacques marinées Mousseline de choux fleur, marinade d'agrumes Râpée de main de Bouddha	38€
Les tortellinis de Homard et blette Rafraîchit au « Sudashi », jus au vin jaune, épeautre soufflé	42€
L'oreiller de la belle Aurore au gibier de chasse Frisée fine truffée, condiment poire et coing	38€
Le crabe dormeur Emietté à l'avocat, rafraîchit au pamplemousse, Galette croquante de blé noir, condiment ail noir et estragon *Avec 10gr de Caviar Daurenki Pétroussian	44€ 64€

NOS PLATS

Le Turbot, rôti au beurre demi-sel Millefeuille céleri et truffe melanosporum, jus de poulet	62€
Le Bar de ligne rôti, Endive de pleine terre braisée au jus de truffe, sucs d'arêtes au vieux balsamique	60€
Le paleron de bœuf Jersiais braisé Déclinaison de carottes au kumquat, sabayon Foyot	48€
Le chevreuil de chasse Française, rôti au genièvre Déclinaison de betterave et oseille, sauce poivrade	58€

PATURAGE

Comté Charles Arnaud 30 mois d'affinage	22€
---	-----

NOS DESSERTS

Baba au Rhum « Contemporain »	18€
Le soufflé, aux marrons de Collobrières, flambé en salle ... Granité et gelée d'hibiscus	22€
Le mille-feuille caramélisé Crèmeux Grand Cru de Tanzanie, praliné noisette et glace Tonka	22€
Nougat de Provence Coque de meringue à la clémentine Corse, amande et pistache, clémentine givrée	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

La sélection de fromages affinés
ou

Dessert du jour

70€

MENU DECOUVERTE

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 Turbot, rôti au beurre demi-sel
Millefeuille céleri et truffe Mélanosporum, jus de poulet

Le paleron de bœuf Jersiais braisé
Déclinaison de carottes au kumquat, Sabayon Foyot

Le mille-feuille caramélisé
Crèmeux Grand Cru de Tanzanie, praliné et glace Tonka

110€

LE GRAND MENU

Servi pour l'ensemble de la table

Les agapes

Le crabe dormeur
Emietté à l'avocat, rafraîchit au pamplemousse,
Galette croquante de blé noir, condiment ail noir et estragon

Les tortellinis de Homard et blette
Rafraîchit au « Sudashi », jus au vin jaune, épeautre soufflé

Le Bar de ligne rôti,
Endive de pleine terre braisée au jus de truffe,
Sucs d'arêtes au vieux balsamique

Le chevreuil de chasse Française, rôti au genièvre
Déclinaison de betterave et oseille, sauce poivrade

Le Nougat de Provence
Coque de meringue à la clémentine Corse, amande et pistache, clémentine givrée

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