



LA MAGDELEINE
Mathias Dandine

Restaurant gastronomique Mathias Dandine

Entre Sainte Baume et Garlaban

Les agapes et mise en bouche

Le Sériole snackée à l'unilatéral
Déclinaison de concombre, crème aigre et suc d'arêtes

La fleur de courgette farcie à la rascasse
Mousseline de courgette au basilic, jus de poisson de roche



Le Bar de ligne
Cuit au plat, déclinaison autour du fenouil des Roys et jus de praire

Et / Ou

Le canard de la Famille « Burgaud » rôti
Raviole au vert, déclinaison de cerise et amande



Sélection de fromages d'ici et d'ailleurs



Les abricots de Gémenos pochés
Crème glacée au miel de la Magdeleine, Brousse de Rove et arlette dorée
Des amandes, pistaches et pignons

Mignardises et Fruits

110€ en 5 actes

130€ en 6 actes

160€ en 7 actes

Prix nets service compris

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