



LA MAGDELEINE
Mathias Dandine

Entre Sainte Baume et Garlaban

Les agapes

Le concombre du Liban en déclinaison et brousse du Rove

*

L'artichaut petit violet de Provence
à la barigoule, zestes d'oranges confites et pistaches de Sicile

*

La fleur de courgette de Gémenos, cuite à la vapeur douce
Langoustine et fenouil, jus de coquillages à la fleur de Capucine

*

Le rouget de Méditerranée
Fenouil et gnocchis, soupe de poisson de roches tranchée à l'huile de basilic

Ou

Le Bœuf Jersiais maturé
déclinaison de rhubarbe et oignons fanes

*

Sélection de fromages d'ici et d'ailleurs

*

Le Vacherin Contemporain
Des fraises de Pays, meringue et chantilly, granité pour rafraîchir

Mignardises

5 actes 125€ - 6 actes 150€ - 7 actes 175€

Boissons non comprises

bœuf d'origine France

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes.

Nous tenons la carte des allergènes à votre disposition