



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	35€
Homard bleu, bavaroise de choux fleurs, gelée de carapaces condiment salicorne, citron et pousses marines * Avec caviar Daurenki Petrossian	44€ 64€

NOS PLATS

Cabillaud demi-sel confit à l'huile d'olive, crème de laitue Celtuce rôti et pistache de Sicile, pousses marines	42€
La sole « meunière » aux cèpes confits Truffes d'automne et jus au vieux balsamique	66€
Le râble de Lapin « comme un Jambinoti » Crème d'olive, casserole de blettes pour saucer	50€
La côte de Bœuf Jersiais (servie pour 2 personnes) Condiment orange, betteraves cuites en salade au xérès Jus truffé	120€

PATURAGE

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

NOS DESSERTS

Baba au Rhum « Contemporain »	18€
Chocolats ... Feuilleté craquant, crémeux café anis, praliné noisette, chocolat fleur de sel et ganache « Jivara »	22€
Autour des pommes, crémeux 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 demi-sel confit à l'huile d'olive, crème de laitue
Celtuce rôti et pistache de Sicile, pousses marines

L'épaule d'agneau confite aux herbes
Déclinaison de fenouil et figues de pays rôties
condiments de moût de raisin

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

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

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

La sole « meunière » aux cèpes confits
truffe 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



LA MAGDELEINE

Mathias Dandine

MENU DEJEUNER « CLUB BUSINESS »

Servi pour l'ensemble de la table
du Lundi au vendredi

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€