



LA MAGDELEINE

Le Grand Café

Grignotage

Caviar d'aubergines et croutons	10€
Pissaladière « Comme à Nice »	18€
Anchoïade de légumes croquants	15€

Les Entrées

La tomate du jardin en salade brousse du Rove	15€
La tarte aux tomates anciennes Confit d'oignons au vieux balsamique	18€
Escabèche de poulpe Boullgour rafraîchit au citron et légumes confits	15€
Soupe au pistou de tradition comme « Ma Grand-Mère »	18€

Les Plats

Calamars grillés au barbecue Risotto de courgette au safran, jus de réduction	30€
Grenadin de veau aux girolles Haricots verts de pays	30€
Les petits farcis « comme Victoria » Coulis de tomate et Salade à l'ail	30€
Le thon rouge de méditerranée au barbecue Pois gourmand, gingembre, cébette, huile de sésame	35€

<u>Sélection de fromages</u>	18€
------------------------------	-----

Les Desserts

Pavlova aux fruits d'été de Gémenos	18€
Royal au chocolat grand cru	15€
Baba au rhum de tradition	15€
Le tiramisu contemporain du chef Morel	18€
Glaces et sorbet au chariot « Léonard Parli »	10€

Les suggestions du Jour

Entrée Salade de Homard aux pêches de Gémenos 28€

Côte de veau de Galice aux cèpes d'été 42€
Purée de pommes de terre

La Magdeleine se met en mode estival sous les platanes centenaires...

Cet été, découvrez notre Menu inspiré des produits locaux de notre belle Provence !

La Provence en été

Menu unique servi pour l'ensemble de la table

La tomate de Provence confite au sirop de citron, texture de pastèque
Condiment aux herbes sauvages

*

La Sériole de Méditerranée, en gravlax
Déclinaison de concombre, poutargue et crème citronnée

*

Le Loup, cuit à la vapeur douce en fleur de courgette
Fricassée de coquillages et girolles

*

Entremets moderne au miel du jardin, citron confit, sorbet aux herbes
rafraîchies d'un « pastaga » gelé par un granité citron et estragon

98€

Prix nets service compris

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes.

Nous tenons la carte des allergènes à votre disposition