



# LA MAGDELEINE

Mathias Dandine

*Durant la période de reprise  
nous élaborerons des menus pour chaque semaine ...*

## Entre Sainte Baume et Garlaban ...

Mise en bouche du jardin

Collection de Tomates Anciennes de Provence, Burrata des Pouilles  
Herbes Fraîches du Potager de la Magdeleine

et/ou

Les Sardines de Méditerranée en Fine Tartelette, Marmelade de Poivrons de Pays,  
Herbes et Fleurs du Jardin, Jus Herbacé

Saint Pierre, Parfumé à l'Amandon d'Olive,  
Déclinaison de Fenouil, Jus de Coquillages Emulsionné à la Fruitée Noire  
et/ou

Selle d'Agneau Rôtie, Raviole de Brousse, Concombre, Citron Confit,  
Mini Aubergine Confite, Pickles et Jus d'Agneau

Sélection de fromages d'ici et d'ailleurs  
et/ou

Le Taïnor Grand Cru  
Fondant Chocolat, Crèmeux Chocolat Noir et Fleur de Sel,  
Emulsion au Grué, Glace

3 Actes 75€

4 Actes 95€

5 Actes 115€

6 Actes 135€

2 Actes 55€ Au déjeuner sauf le dimanche

Prix nets service compris

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes. Nous tenons la carte des allergènes à votre disposition  
La viande bovine est d'origine France



# LA MAGDELEINE

Mathias Dandine

## Nos Suggestions du Marché ...

Loup en Croute de Sel pour 2 Personnes  
« Fenouil, Tomates, Cébette façon Ménagère » 112€/ 2 pers

Gigot d'Agneau pour 2 Personnes  
Sauté de Girolles d'Été, Sucrine et Panisses 112€ / 2 pers

---

Sélection de fromages d'ici et d'ailleurs 22€

## La Carte des Desserts

Pavlova Cerises, Ecrin de Meringue, Cerises Confites et farcies,  
Crème Citronnée, Sorbet 22€

Le Taïnor Grand Cru  
Fondant Chocolat, Crémeux Chocolat Noir et Fleur de Sel,  
Emulsion au Grué, Glace 22€

Nos Glaces et Sorbets 18€

[Prix nets service compris](#)

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes. Nous tenons la carte des allergènes à votre disposition  
La viande bovine est d'origine France.



# LA MAGDELEINE

---

Mathias Dandine