

## La Carte des Desserts

Croq'feuille à la vanille Figues violettes Confites au miel de la Magdeleine, Crème mousseline et sorbet	22€
Chocolat « Grand Cru Guanaja » Croustillant / Crémeux / Grué de cacao Praliné et crème glacée	22€
La poire pochée et caramélisée, crème légère Tuile croustillante, Chantilly citron et sorbet au houblon	22€
Nos Glaces et Sorbets	18€



LA MAGDELEINE  
— Mathias Dandine

## Les entrées

Saint Jacques de port en Bessin  
Marinade instantanée, crèmeux de brocoli,  
Rafraichi aux agrumes de Provence 38€

Foie gras de Canard de Monsieur Mitteault marbré au cacao  
Condiment céleris et coing 36€

Le petit épeautre de Provence  
« Risotto crèmeux », râpée de truffes d'Automne  
ou avec une râpée de truffe d'Alba 42€  
62€

## Les plats

Homard bleu de nos côtes rôti  
Déclinaison de potimarron, mousserons des prés  
jus au vin rosé 69€

Pintade fermière poché, peau croustillante  
Panaïs de l'ami Éric cuit rôtis et truffes d'Automne 52€

Lieu Jaune de ligne cuit à blanc  
Raviole au vert, sanguins de pays confits  
Bouillon de champignons 45€

Plateau de fromages 22€

## Entre Sainte Baume et Garlaban...

Mise en bouche du jardin

Saint Jacques de port en Bessin  
Marinade instantanée, crèmeux de brocoli,  
Rafraichi aux agrumes de Provence

Et/ou

Foie gras de Canard de Monsieur Mitteault marbré au cacao  
Condiment céleris et coing

---

Homard bleu de nos côtes rôti  
Déclinaison de potimarron, mousserons des prés  
jus au vin rosé

Et/ou

Pintade fermière poché, peau croustillante  
Panaïs de l'ami Éric cuit rôtis et truffes d'Automne

---

Sélection de fromages d'ici et d'ailleurs

Et/ou

Le Dessert du Jour

Annoncé de bouche à oreille par notre maître d'hôtel

« L'ensemble des plats sont servis en portion dégustation, Je vous conseille  
le Menu en 4 ou 5 Actes afin de découvrir au mieux notre terroir et  
notre cuisine de Provence... » Mathias Dandine

3 Actes 75€

4 Actes 95€

5 Actes 115€

6 Actes 135€

Prix nets service compris

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes.

Nous tenons la carte des allergènes à votre disposition

## Menu Déjeuner

Assiette potagère

Un plat au choix dans le menu  
Entre Sainte Baume et Garlaban

Le dessert du jour

55€ / pers

Du mardi au vendredi au déjeuner