



LA MAGDELEINE

Mathias Dandine

Entre Sainte Baume et Garlaban...

« 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

Mise en bouche du jardin

Melon de Provence gorgé de soleil
Crevettes Carabineros mélange d'herbes du jardin
Le jus de melon en vinaigrette

Et/ou

Figues violettes et Fenouil cuit fondant doré à l'huile d'olive
Graines de sarrasins grillées, émulsion et huile d'aneth

Saint Pierre doré à l'huile d'olive
Cèpes de fin d'été, noisettes fraîches
Pesto d'oseille et jus d'arêtes

Et/ou

Pigeon rôti
Raisins et « racines rouges »
Condiment de raisin et jus

Sélection de fromages d'ici et d'ailleurs

Et/ou

Tartelette aux Framboises
Pâte sucrée à l'Huile d'Olive/ Marmelade acidulée, Concombre du Jardin
Émulsion et Sorbet Mentholé

3 Actes 75€

5 Actes 115€

4 Actes 95€

6 Actes 135€

Menu Déjeuner

Assiette du jardin

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

Le dessert du jour

55€ / pers
Du mardi au vendredi au déjeuner

Sélection de fromages
22€

La Carte des Desserts

La pêche de Provence Quartiers confits, fine gelée
Biscuits aux amandes, crème légère, Sorbet fromage blanc
22€

Tartelette aux Framboises, Pâte sucrée à l'Huile d'Olive
Marmelade acidulée, Concombre du Jardin, émulsion et Sorbet Mentholé
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 MAGDELEINE

Mathias Dandine

