



LA MAGDELEINE
Mathias Dandine

En Fête...

La Magdeleine se pare de ses plus beaux atours pour célébrer les
fêtes de fin d'année
au rythme des traditions Provençales...

A Gémenos en Provence



LA MAGDELEINE

Mathias Dandine

Le 3 et 4 décembre la Sainte Barbe
marque le début des traditions de Noël en Provence...

Avant de planter le blé ... venez déguster
nos pieds et paquets
aux premières truffes noires de Provence

Nos anciens disaient d'ailleurs en provençal :
"Quand lou blad vèn bèn, tout vèn bèn !" autrement dit "Quand le blé va, tout va".

Dans la pure tradition provençale ;
Habituellement servi pour le 24 décembre à la Magdeleine, cette année nous avons décidé de
prendre quelques jours de repos pour nos familles le 24, 25 et 26 décembre.
Néanmoins durant toute la période des fêtes de fin d'année
nous vous proposons de venir découvrir et déguster

« LE GROS SOUPER »

Le repas commence par

L'anchoïade de légumes d'hiver

l'Aïgo-boulido

La carde aux truffes noires

La morue à la façon des mariniers
au vin de Bandol

Le pithiviers d'escargots

"les pieds et paquets"
qui m'ont ravi les papilles durant toute mon enfance . . .

Les treize desserts

125€ /pers hors boisson
170€ avec accords mets et vins
sur réservation à partir de 6 personnes



LA MAGDELEINE

Mathias Dandine

LES CONCERTS TEA TIME

Deux Concerts Piano voix ; le Samedi 10 et 17 décembre 16h
Dans les salons de la Magdeleine un Tea Time ou goûter d'exception, ça vous dit ?

Le temps d'un après-midi, on décompresse autour d'un bon thé et des pâtisseries à tomber, on se fait chouchouter dans le magnifique cadre de la Magdeleine. C'est le moment de se détendre et de savourer cette pause gourmande en couple, avec maman ou entre amis.

Composé de sucré et salé :
farandole de gâteaux et mignardises et finger sandwiches
et un dessert de la carte au choix
Une boisson chaude au choix

55€ / pers
75€ avec une coupe de champagne

Le salon cheminée à l'heure du goûter

TOUS LES JOURS De 15h – 18h

« L'heure NOËL »

Nous vous invitons à vous laisser tenter par une sélection de thé, un café BIO ou un chocolat chaud au coin du feu accompagné d'une douceur de notre pâtissier

25€ / pers

Le Tea Time du Marquis

composé uniquement de sucré
Un Cake, des gâteaux secs et un dessert de la carte au choix
Une boisson chaude au choix

40€ / pers

Le Tea Time « Gros Goûter de la Magdeleine »

composé sucré et salé
farandole de gâteaux et mignardises et finger sandwiches
et un dessert de la carte au choix
Une boisson chaude au choix

55€ / pers



LA MAGDELEINE

Mathias Dandine

LA BALADE GOURMANDE DE DÉCEMBRE ...

« LE CAVIAR ET LE CHAMPAGNE »

Jeudi 15 décembre 2022

CHAMPAGNE
JACQUESSON
— FAMILLE CHIQUET —


PETROSSIAN
FONDÉ À PARIS EN 1920

Les Agapes ...

dégustation de caviar de la maison PETROSSIAN

Saumon coupe star sauvage
pain feuilleté

Racines « sucrières » raifort au caviar DAURENKI

Tourteau - chou-fleur au caviar OSSETRA

Tortellini de homard
Blettes – poutargue et œuf de poisson

Le loup et le caviar BAERI BAERI BAIKA IMPERIAL

Le citron givré à la vodka

Le nougat de Provence à la mandarine millésimé 2022

Accord mets et vins de la maison Jacquesson en Champagne

280€ /pers boissons comprises



LA MAGDELEINE

Mathias Dandine

La boutique éphémère de la MAGDELEINE

« Le Marché de Noël »

Mathias Dandine et l'ensemble des équipes
sauront vous conseiller au mieux pour la préparation de vos menus de fêtes.
Ils vous concocteront les meilleures recettes pour vos repas de fêtes

Notre saumon gravlax

Nos Foies gras de canard nature et aux truffes

Notre sélection de Truffes de Provence

Notre Pâté en croûte de Noël

Le Caviar et notre sélection Pétrossian®

LA VOLAILLE DE NOEL FARCIE AUX TRUFFES NOIRES

A PARTIR DE 4 PERSONNES

Chapon, dinde, poularde ou pintade chaponnée au choix

Des légumes d'hiver, purée de pommes de terre aux truffes
sauce suprême de tradition

NOTRE SELECTION DE FROMAGE...

Coulommiers aux truffes, Bocal de Mont D'Or aux truffes

NOS BUCHES DE NOËL

Fruits exotique ou chocolat praliné

taille unique pour 5/6 pers

Assortiment de petits fours frais 12 pièces

Nos chocolats et notre sélection de chocolat

Le Panier des treize desserts de Provence

Nougat blanc, pompe à l'huile, les 4 mendiants,
les agrumes, calissons et fruits confits, la pâte de coing,
dattes et le vin cuit de Provence.

LES VINS ET CHAMPAGNE DE LA MAGDELEINE



LA MAGDELEINE

Mathias Dandine

Un grand moment de fête en perspective pour clôturer dignement l'année
à La Magdeleine !

Avec le groupe Dad and I

Voix et guitare

Un duo père-fille aux voix douces et mélodieuses dont le répertoire hétéroclite revisite les
chansons françaises et internationales des années 50 à nos jours



Menu saint sylvestre Samedi 31 décembre 2022

Agapes...

Les Huitres, le foie gras de canard, la truffes de Provence,
la langoustine et les oursins du littoral ...

La Saint Jacques et le Caviar

La langouste

Le turbot et céleris aux truffes noires de Provence

Chevreuil de chasse française
condiment et racines « sucrière » glacées

La meule de comté

Dessert de l'an que ven

Chocolats – Fruits – Mignardises

250€ /pers hors boissons



LA MAGDELEINE

Mathias Dandine

Brunch « buffet » du 1^{er} de l'an 2023

Plateau de fruits de mer
Saumon gravlax et saumon fumé
Foie gras de canard
Les salades du moment
Pâté en croustade
Brouillade aux truffes de Provence
Les pieds et paquets
La brandade de morue

Filet de bœuf « Jersiaise »
sauce au vin de bandol
ou
La pêche du jour aux truffes noires

cocotte de légumes du moment
la purée de pommes de terre aux truffes

La meule de comté

La farandole de desserts de l'an nouveau

125€ /pers hors boisson