LA MAGDELEINE
Mathias Dandine

Mathias Dandine souhaite vous proposer à travers notre carte cette partition de cuisine Provençale !
Accompagné depuis 7 ans par son chef Alexandre Léard.

MENU DECOUVERTE
Formule choisie et servie pour l'ensemble de la table

Les Agapes Boulangères…
***
Le Crabe dormeur cuit au naturel, velours de broccoletti rafraichi au pomelos,
Ma(g)deleine au citron

***

La Saint Jacques rôtie au beurre moussant,
déclinaison de racines sucrières, jus de bardes acidulé, oseille

***

Le Rouget en croûte de focaccia,
farce de foie aux aromates, boule d'or au safran et bogorneaux, soupe rouge
Et/ou
Le Chevreuil de chasse Française rôti au genièvre,
Céleri rôti, condiment coing, sauce Grand Veneur
***
La Poire "façon tatin", biscuit et sauce à la noisette du Piémont
mousseux de "soleil vivace" et chips, alcool de poire et vanille de Madagascar
Ou
Le Baba au rhum « contemporain »
***
Mignardises

Les Agapes et 4 Actes 98€ hors boissons
Les Agapes et 5 Actes 135€ hors boissons

Plateau de fromages de notre sélection « Grand Sud » - 25€

Réserver votre table

PRIX NETS SERVICE COMPRIS – BOISSONS NON COMPRISES
Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes nous tenons la carte des allergènes à votre disposition.
Viande d'origine française ou CE.