LA MAGDELEINE
Mathias Dandine

LE GRAND MENU

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 Perdreau en tortellini,
condiment et raisin muscat, chanterelles, velours de réglisse

***

La Dorade rôtie,
déclinaison de carottes mousseux « Aïoli »

Et/ou
Le Ris de veau doré au sautoir,
oignon blanc caramélisé, crème au vin de Savagnin

***

La gavotte de chocolat 100% cacao,
sarrasin bio en praliné et glace
Ou
Le Baba au rhum « contemporain »

***

Mignardises

Les Agapes et 5 actes 160 € hors boissons
Les Agapes et 6 actes 190 € hors boissons
Plateau de fromages de notre sélection « Grand Sud » - 25 €

MENU POUR LES MINOTS

Une viande ou un poisson avec garniture, un dessert
30 €

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.