LA MAGDELEINE
Mathias Dandine

LE GRAND MENU

Formule choisie et servie pour l'ensemble de la table

Les Agapes Boulangères…

***

Les tomates anciennes de Provence en texture,
confites, en marmelade, jus de Marmande à l'huile de basilic

***

La crevette de Méditerranée,
fine tartelette, butternut étuvé au jus et citron noir

***

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,
crème de noix, cèpes confits, châtaigne croustillante

***

Les mirabelles … palets à la fleur d'oranger
crémeux acidulé, nougatine sésame, sorbet et coulis « gastrique »

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€

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.