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…**

***

**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 rouget cuit à la flamme,**
oignon caramélisé et jeunes navets au cresson

Et/ou
**Le colvert de chasse rôti au genièvre,**
crémeux de betterave, ail noir, figue confite et mûre

***

**Les figues de la Vallée du Gapeau et chocolat « grand cru »**
confit de figues, gel acidulé, sorbet cacao, mousseux de grué et fleur de sel
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€**

**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.