



LA MAGDELEINE

Mathias Dandine

Un instant gastronomique raffiné
pour un déjeuner ou dîner en amoureux,
entre amis, pour les affaires ou en famille,
où notre équipe saura répondre à chacune de vos envies
Entre Sainte Baume et Garlaban



Cette bastide de XVIII è siècle propriété du Marquis d'Albertas
nichée dans un splendide parc de 2 hectares,
orné de platanes et tilleuls centenaires où nichent les perruches vertes,
où l'eau donne vie aux fontaines et aux bassins, pelouse, oliviers,
lavandes entourent la grande terrasse et le patio...

Bienvenue dans la Provence de Pagnol !



LA MAGDELEINE

Mathias Dandine

Melon de Gémenos gorgé de soleil

Crevettes Carabinéros citron / framboises

Vinaigrette jus de melon

La soupe au pistou

Coquillages tièdes / Pommade à « Lou Balico »

Toti à l'huile d'olive / Velouté de coco

Loup aux artichauts quelques moules glacées au safran

jus de barigoule lié aux cébettes

et/ou

« Jambinoti de lapin farci »

courgette zapalito et poivron « bonbon », jus au Pébre d'ail

Sélection de fromage d'ici et d'ailleurs

et/ou

Chocolat noir « grand cru »

Crème brulée et glacée à la menthe

ou

Les pêches de Gémenos

Pêches fraîches / Amandes / sorbet lait d'amande / Meringues

Sommité de verveine fraîche

2 Actes 55€ et 3 Actes 75€ au déjeuner seulement du mercredi au vendredi hors jours fériés

4 Actes 95€

5 Actes 115€

6 Actes 135€

Prix nets service compris

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes. Nous tenons la carte des allergènes à votre disposition

La viande bovine est d'origine U.E

A LA CARTE...

Nos entrées

Melon de Gémenos gorgé de soleil

Crevettes Carabinéros citron / framboises

Vinaigrette jus de melon

38€

Risotto « Carnaroli » aux truffes noires melanosporum

jus de volaille

55€

La soupe au pistou

Coquillages tièdes / Pommade à « Lou Balico »

Toti à l'huile d'olive / Velouté de coco

32€

Nos plats

Saint Pierre aux artichauts quelques moules glacées au safran

jus de barigoule lié aux cébettes

48€

Loup cuit sur la peau

Panisses / fleurs de courgette / tomates confites au citron / coulis de tomate

58€

Rouget de roche juste saisi

Fenouil fondant / cébettes et oignons doux snacké / jus de favouille

52€

« Jambinoti de lapin farci »

courgette zapalito et poivron « bonbon », jus au Pébre d'ail

48€

Ris de veau cuit au sautoir

Girolles boutons / courgettes violons / jus citron et capres

65€

Sélection de fromage d'ici et d'ailleurs

22€

Chocolat noir « grand cru »

Crème brulée et glacée à la menthe

22€

Les pêches de Gémenos

Pêches fraîches / Amandes / sorbet lait d'amande / Meringues

Sommité de verveine fraîche

22€

Prix nets service compris

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes. Nous tenons la carte des allergènes à votre disposition

La viande bovine est d'origine U.E



LA MAGDELEINE

Mathias Dandine

Melon de Gémenos gorgé de soleil

Crevettes Carabinéros citron / framboises

Vinaigrette jus de melon

et /ou

La soupe au pistou

Coquillages tièdes / Pommade à « Lou Balico »

Toti à l'huile d'olive / Velouté de coco

Loup aux artichauts quelques moules glacées au safran

jus de barigoule lié aux cébettes

et/ou

« Jambinoti de lapin farci »

pâtisson et poivron « bonbon », jus au Pébre d'ail

et/ou

Sélection de fromage d'ici et d'ailleurs

et/ou

Chocolat noir « grand cru »

Crème brulée et glacée à la menthe

ou

Les pêches de Gémenos

Pêches fraîches / Amandes / sorbet lait d'amande / Meringues

Sommité de verveine fraîche

2 Actes 55€ ou 3 Actes 75€

Au déjeuner seulement du mercredi au vendredi hors jours fériés

4 Actes 95€

5 Actes 115€

6 Actes 135€