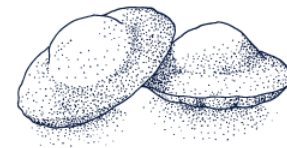




HOTEL & SPA

CRILLON LE BRAVE

PROVENCE



LA MADELEINE



Nous tenions à remercier tous nos producteurs locaux avec qui sans eux, rien ne serait possible.

*Tous nos prix sont nets et le service est inclus.*

### **Nid de Poule**

Epinards acidulés et jaune d'œuf confit



### **Seiche et choux fleurs**

Seiche marinée, choux fleurs dans tous ses états



### **Langoustines et couteaux acidulés**

Langoustines pochées dans un bouillon d'agrumes accompagnés d'oignons des Cévennes confits en raviole végétale, pomme granny Smith fraîche



### **Homard Bleu**

Cuits en deux manières, Pickles de navets, Crème de concombre grillée au charbon de bois



### **Volaille Fermière de Challans**

Farcie aux pralinés, Girolles au naturel et en poudre, noisettes caramélisées, émulsion maïs



### **La Madeleine**

L'Arabica en coque meringué, fraîcheur d'agrumes confits  
Crème glacée façon Marcel Proust



### **Les Fruits du Verger en Fleur**

Fleur de courgette farcie aux pêches, crémeux de chocolat fumé au bois de hêtre, sorbet pêche de vigne

Menu en 7 temps

135€

Plateaux de fromage de Notre maître affineur Josiane Deal  
(Meilleur Ouvrier de France)

25€

*Accord mets et vins au choix selon votre envie*

*3 Temps 50€*

*5 Temps 65€*

*Les verres en accord avec les mets sont d'une contenance de 10cl*

UNE CUISINE D'ÉMOTION

UN VOYAGE GASTRONOMIQUE EN PROVENCE

Les trésors du terroir provençal ont offert un terrain de jeu inspirant à notre Cheffe des cuisines, Anissa Boulesteix, déjà riche d'une belle expérience en haute gastronomie.

A La Madeleine, elle privilégie une cuisine saine, délicate et savoureuse à la fois, où la fraîcheur et les couleurs jouent le premier rôle.

Au menu, des produits d'exception sourcés auprès des meilleurs producteurs de la région, sublimes par une cuisine simple et raffinée, où la madeleine joue parfois les invitées surprise...

Pour terminer votre dîner par une explosion de douceur, vous découvrirez les créations de notre chef pâtissier Boris Chapon.

**Menu en 5 temps**

105€

**Plateaux de fromage de Notre maître affineur Josiane Deal  
(Meilleur Ouvrier de France)**

25€

*Accord mets et vins au choix selon votre envie*

*3 Temps 50€*

*5 Temps 65€*

*Les verres en accord avec les mets sont d'une contenance de  
10cl*

**Nid de Poule**

Epinards acidulés et jaune d'œuf confit



**Tourteau et condiments**

Fraîcheur de tourteau, variations de betteraves, crémeux d'oursin



**Le Chapon**

Chapon mariné aux agrumes accompagnés de risotto parfumé à l'ail  
noir et radis



**Agneau de Provence et fenouil**

Filet d'agneau parfumé à l'estragon, déclinaison de fenouil



**La Madeleine**

L'Arabica en coque meringuée, fraîcheur d'agrumes confits  
Crème glacée façon Marcel Proust