


# MAGNOLIA

UNE CUISINE MÉDITERRANÉENNE,
INSPIRÉE DU MAQUIS ET DES PRODUITS DE SAISON

# Menu Découverte

34€

*Un menu pensé comme une balade gourmande, entre produits de saison, saveurs du Sud et inspirations du moment.*

**Terrine de campagne à l'ancienne**
condiments du moment

*ou*

**Velouté de légumes de saison**

**Lentilles fondantes au figatellu sous cloche**
jus aux herbes

*ou*

**Cannelloni aux blettes et à la brousse**
coulis de tomates

**Glace artisanale des Alpes**
Vanille Bourbon de Madagascar, framboise, citron de Sicile, chocolat ou caramel au beurre d'Isigny AOP

*ou*

**Faisselle du Ventoux**
Herbes fraîches & huile d'olive

*Afin de préserver l'équilibre et la qualité de nos créations, nous ne réalisons pas de modifications sur les plats. La liste des allergènes est tenue à votre disposition.*
*Prix nets en euros – service compris. Viandes d'origine française.*

# Les Premières Saveurs

*Les premières bouchées d'une belle balade gourmande*

## NOS PLANCHES

Assortiment de charcuteries — 24€
*Sélection de charcuteries selon l'arrivage*

Assortiment de fromages — 24€
*3 sortes selon la saison*

Planche du Maquis — 24€
*Selon l'inspiration du chef et les produits du moment*

Interprétation végétarienne — 24€
*Sur demande uniquement*

## NOS ENTRÉES

Terrine de campagne à l'ancienne — 10€
*Condiments du moment*

Œuf parfait en cocotte — 11€
*Crème de champignons, tomme de brebis & mouillettes de pain de campagne*

Velouté de légumes de saison — 12€
*Châtaigne & éclats de pain grillé*

Chèvre du Ventoux rôti — 13€
*Jeunes pousses, miel & noix*

## LES PETITS GOURMETS

*Menu jusqu'à 12 ans*

Volaille rôtie au jus
*Pommes grenaille*

*ou*

Fish and chips de cabillaud

Surprise glacée
Sirop à l'eau

**12€**

*Afin de préserver l'équilibre et la qualité de nos créations, nous ne réalisons pas de modifications sur les plats. La liste des allergènes est tenue à votre disposition.*
*Prix nets en euros – service compris. Viandes d'origine française.*

# Les Saveurs du Magnolia

*Chaque assiette est une balade entre mers, maquis et mémoire.*

## LE PLAT VÉGÉTARIEN

Cannelloni aux blettes et à la brousse — 18€
*Coulis de tomates*

## CÔTÉ TERRE

Ballotine de volaille aux marrons — 20€
*Jus réduit aux herbes*

Filet mignon de porc rôti — 22€
*Glaçage au miel et moutarde à l'ancienne*

Pavé de bœuf mariné — 26€
*Jus corsé à la Pietra*

## CÔTÉ MER

Dos de cabillaud nacré — 23€
*Crème de safran*

Gambas sauvages poêlées — 24€
*Réduction de clémentine*

## SIGNATURES DU CHEF

Lentilles fondantes au figatellu — 19€
*Sous cloche, jus aux herbes*

Tagliatelles au chèvre fondant — 20€
*Copeaux de coppa*

Veau mijoté aux olives — 22€
*Façon méditerranéenne*

Burger Corsica — 23€
*Bœuf grillé, brousse, tomme & figatellu*

*Afin de préserver l'équilibre et la qualité de nos créations, nous ne réalisons pas de modifications sur les plats. La liste des allergènes est tenue à votre disposition.*
*Prix nets en euros – service compris. Viandes d'origine française.*

# Les Plaisirs de l'après-Repas

## FROMAGES

Trilogie de fromages affinés — 14€
*Sélection du chef selon l'arrivage du jour*

Faisselle du Ventoux — 9€
*Herbes fraîches & huile d'olive*

## LES DESSERTS

Tartelette intense — 9€
*Chocolat noir*

Crème brûlée — 9€
*À la clémentine corse*

Pomme rôtie au caramel — 9€
*Crème de marrons et noisettes torréfiées, le tout fumé sous cloche*

## INSTANT GOURMAND

Café ou thé gourmand — 11€
*Pâtisseries de la maison*

Café ou thé gourmand à partager — 19€
*Pâtisseries de la maison*

L'Irish Coffee — 12€
*(16 cl)*

Champagne gourmand — 23€
*Pâtisseries de la maison*

**Le Magnolia vous souhaite une belle dégustation !**

*Afin de préserver l'équilibre et la qualité de nos créations, nous ne réalisons pas de modifications sur les plats. La liste des allergènes est tenue à votre disposition.*
*Prix nets en euros – service compris. Viandes d'origine française.*

# Les allergènes

*Afin de vous accompagner dans votre choix, les allergènes contenus dans nos créations sont précisés ci-après*

## ENTRÉES & PLANCHES

| | |
|---|---|
| • Assortiment de charcuteries | *Sulfites, selon les produits* |
| • Assortiment de fromages | *Lait* |
| • Terrine de campagne à l'ancienne | *Selon recette : gluten, œufs, lait, moutarde* |
| • Œuf parfait en cocotte | *Œufs, lait, gluten* |
| • Velouté de légumes de saison | *Lait, céleri selon recette* |
| • Chèvre du Ventoux rôti | *Lait, fruits à coque selon accompagnement* |

## PLATS

| | |
|---|---|
| • Cannelloni aux blettes et à la brousse | *Gluten, lait, œufs* |
| • Ballotine de volaille aux marrons | *Lait, fruits à coque selon recette* |
| • Filet mignon de porc rôti | *Moutarde, lait selon glaçage* |
| • Pavé de bœuf mariné | *Moutarde, sulfites selon marinade* |
| • Dos de cabillaud nacré | *Poisson, lait* |
| • Gambas sauvages poêlées | *Crustacés, sulfites selon ingrédients* |
| • Lentilles au figatellu | *Sulfites selon figatellu et jus* |
| • Tagliatelles au chèvre et coppa | *Gluten, lait, œufs selon pâtes* |
| • Veau mijoté aux olives | *Sulfites, céleri selon jus* |
| • Burger Corsica | *Gluten, lait, moutarde, œufs selon pain et sauce* |

## FROMAGES & DESSERTS

| | |
|---|---|
| • Trilogie de fromages affinés | *Lait* |
| • Faisselle du Ventoux | *Lait* |
| • Tartelette intense au chocolat noir | *Gluten, lait, œufs* |
| • Crème brûlée à la clémentine corse | *Lait, œufs* |
| • Pomme rôtie au caramel | *Lait selon caramel, fruits à coque selon finition* |
| • Glaces artisanales | *Lait, œufs, fruits à coque, soja selon parfum* |
| • Surprise glacée enfant | *Selon parfum et composition* |