

Le
MAGNOLIA
— RESTAURANT

L'Escapade des Gourmets

Une cuisine méditerranéenne sincère, inspirée du maquis et des produits de saison.

Le Coin Grignotage

À partager...ou pas Nos planches – 20 €

Assortiment de charcuteries

-

Assortiment de fromages
(3 sortes en fonction de la saison)

-

Le magnolia en liberté « végétarien »
Assortiment de légumes du jour et
d'entrées
“ en sélection du Chef ”

Nos entrées

Gaspacho de concombre, texture glacée de chèvre frais	11
Œufs fermiers façon Mimosa, éclats de poutargue	12
Asperges vertes, pesto d'herbes du maquis	13
Tataki de thon, jus parfumé à l'huile d'olive au cédrat et fines herbes	13
Salade tiède de figatellu, tomme de brebis & jeunes pousses	15

Laissez-vous porter par une balade gourmande entre terre et mer, au rythme des saisons

Menu Découverte

39€

Gaspacho de concombre, texture glacée de chèvre frais

ou

Œufs fermiers façon Mimosa, éclats de poutargue

ou

Tataki de thon, jus parfumé à l'huile d'olive au cédrat et
fines herbes



Veau mijoté à la Pietra, polenta crémeuse

ou

Ballotine de volaille aux asperges et brocciu, jus
délicat

ou

Thon saisi minute, sauce vierge aux herbes



Dessert au choix de la carte

Menu Les Petits Gourmets du Magnolia

12€

Blanc de poulet rôti, jus léger, pommes
grenailles

ou

Filet de poisson croustillant, pommes
grenailles



Surprise glacée
Sirop à l'eau au choix

Prix nets en euros – service compris. Viandes d'origine française.
La liste des allergènes est tenue à votre disposition.

Signatures du Chef

Chaque assiette est une balade entre mer, maquis et mémoire.

Veau mijoté à la Pietra, polenta crémeuse	25
Poitrine de porc confite et fondante, réduction parfumée, fumée à la minute	27
Maigre rôti sur peau, endives braisées & jus léger	32

Nos plats

Le plat végétarien

Tagliatelle fraîches, chèvre frais & tomates rôties	19
---	----

La terre

Ballotine de volaille aux asperges et brocciu, jus délicat	23
Entrecôte grillée, beurre maître d'hôtel	30
Souris d'agneau confite aux herbes du maquis	39

La mer

Thon saisi minute, sauce vierge aux herbes	28
Saint-Jacques juste saisies, crème de crustacés	32

Tous nos plats sont accompagnés de garnitures de saison

Les burgers du Magnolia

Accompagné de pommes grenailles rôties et mesclun

Burger de la Marine	26
---------------------	----

Thon snacké, brocciu & figatellu, pain brioché Label Rouge.

Burger Corsica	26
----------------	----

Boeuf grillé, brocciu & figatellu, pain brioché Label Rouge .

Les Plaisirs de l'Après-Repas

Fromages

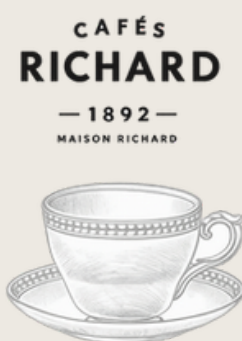
Trilogie de fromages affinés	11
Faisselle du Ventoux, herbes fraîches & huile d'olive	9

Les desserts 9€ chacun

Tiramisu léger aux fraises
Tarte chocolat noir & crème légère
Crèmeux citron, crumble & meringue
Riz au lait du Magnolia, caramel beurre salé
Instant café gourmand

Notre Coin Chaud

Expresso / Decaféiné	2.50 €
Double espresso / Decaféiné	3.50 €
Noisette	3.00 €
Cappuccino	4.00 €



Thé	3.50 €
Infusion	3.50 €
Chocolat chaud	4.00 €

Le Magnolia vous souhaite une belle dégustation.