

L'Escapade des Gourmets

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



Au sein de l'hôtel Golden Tulip, notre restaurant Le Magnolia vous accueille autour d'une cuisine inspirée des saveurs du sud et de la richesse de notre terroir.

Au fil des saisons, nous travaillons des produits frais, sélectionnés avec soin auprès de producteurs locaux, dans le respect du goût et de la simplicité. Chaque plat est imaginé et préparé sur place, avec générosité, pour vous offrir un moment gourmand, sincère et convivial.

Menu Découverte 39 €

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

Mille-feuille de melon & coppa, herbes fraîches

ou

Tartare de tomates anciennes, pistou léger & sorbet tapenade

ou

Piquillos farcis, brousse & fines herbes, dés de thon snackés

Pavé de veau, jus aux olives

ou

Filet de dorade grillé, vierge de tomates

ou

Aubergines à la Bonifacienne, sauce tomate & herbes du maquis

Panna cotta melon jus de melon & menthe fraîche

ou

Pêche rôtie, miel & crème légère

ou

Pastèque d'été, crémeux citron, huile d'olive & menthe

Menu Les Petits Gourmets du Magnolia 12€ jusqu'à 12 ans

Volaille rôtie au jus, pommes grenaille

ou

Petit thon snacké à la tomate

Surprise glacée
Sirop à l'eau au choix

Afin de préserver l'équilibre et la qualité de nos créations, nous ne réalisons pas de modifications sur les plats.

Prix nets en euros – service compris. Viandes d'origine française.

La liste des allergènes est tenue à votre disposition.

Les Premières Saveurs

Le Coin Grignotage

24€

À partager...ou pas

Nos planches

Assortiment de charcuteries

(Sélection de 4 charcuteries selon arrivage)

Assortiment de fromages

(3 sortes en fonction de la saison)

Planche du Maquis

(Selon l'inspiration du chef et les produits du moment)

Une interprétation végétarienne est proposée sur demande

Nos entrées

Mille-feuille de melon & coppa, herbes fraîches **13€**

Tartare de tomates anciennes, pistou léger & sorbet tapenade **14€**

Trio de burrata, saveurs estivales **16€**

Piquillos farcis, brousse & fines herbes, dés de thon snackés **18€**

Salade d'été du Magnolia **22€**

“Burrata, pastèque fraîche, tomates anciennes, coppa, tomme & jeunes pousses”

Afin de préserver l'équilibre et la qualité de nos créations, nous ne réalisons pas de modifications sur les plats.

Prix nets en euros – service compris. Viandes d'origine française.

La liste des allergènes est tenue à votre disposition.

Les Saveurs du Magnolia

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

Signatures du Chef

Sauté de veau aux olives, façon méditerranéenne	24€
Thon mijoté, sauce tomate aux olives & herbes	29€
Tomahawk de porc grillé (400 g), jus corsé à la Pietra, fumé minute	35€

Nos plats

La terre

Suprême de volaille rôti, farci aux abricots, jus réduit	26€
Filet de bœuf grillé, jus corsé au thym	30€
Côtes d'agneau grillées, jus réduit aux herbes	32€

La mer

Gambas flambées à la Myrte, riz vénéré crémeux	28€
Filet de dorade grillé, vierge de tomates	31€

Le plat végétarien

Aubergines à la Bonifacienne, sauce tomate & herbes du maquis	23€
Compotée d'aubergine & tomme	

Tous nos plats sont accompagnés de garnitures de saison

Afin de préserver l'équilibre et la qualité de nos créations, nous ne réalisons pas de modifications sur les plats.

Prix nets en euros – service compris. Viandes d'origine française.

La liste des allergènes est tenue à votre disposition.

Les Plaisirs de l'Après-Repas

Fromages

Trilogie de fromages affinés	14€
Faisselle du Ventoux, herbes fraîches & huile d'olive	9€

Les desserts

Panna cotta melon, jus de melon & menthe fraîche	9€
Pêche rôtie, miel & crème légère	9€
Pastèque d'été, crémeux citron, huile d'olive & menthe	9€
Tablette du Magnolia	12€
Chocolat noir, praliné noisette & ganache légère chocolat au lait	

Instant gourmand

Café/thé gourmand	11€
Café/thé gourmand à partager	19€
L'Instant Pétillant	23€
Coupe de Champagne & gourmandises	

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.

Prix nets en euros – service compris. Viandes d'origine française.

La liste des allergènes est tenue à votre disposition.

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

Planches

Assortiment de charcuteries (Sulfites, Lait possible selon les produits)

Assortiment de fromages (Lait)

Planche du Maquis (Lait, Gluten, Fruits à coque possibles selon composition)

Entrées

Trio de burrata, saveurs estivales (Lait, Fruits à coque)

Mille-feuille de melon & coppa, herbes fraîches (Sulfites)

Tartare de tomates anciennes, pistou léger & sorbet tapenade (Fruits à coque)

Piquillos farcis, brousse & fines herbes, dés de thon snackés (Lait, Poisson)

Plats

Pavé de veau, jus aux olives (Lait)

Tomahawk de porc grillé, jus corsé à la Pietra (Gluten, Lait, Sulfites)

Thon mijoté à la tomate, olives & herbes (Poisson)

Aubergines à la bonifacienne (Gluten, Lait)

Suprême de volaille rôti, farci aux abricots (Lait)

Filet de bœuf grillé, grillé & jus corsé

Côtes d'agneau rôtie, jus réduit & herbes

Filet de dorade grillé, vierge de tomate (Poisson)

Gambas snackées, riz noir & citron (Crustacés, Lait)

Fromages

Trilogie de fromages affinés (Lait)

Faisselle du Ventoux, herbes fraîches & huile d'olive (Lait)

Desserts

Panna cotta melon, jus de melon & menthe fraîche (Lait)

La Tablette Magnolia (Lait, Fruits à coque)

Pêche rôtie, miel & crème légère (Lait)

Pastèque d'été, crémeux citron, huile d'olive & menthe (Gluten, Lait)