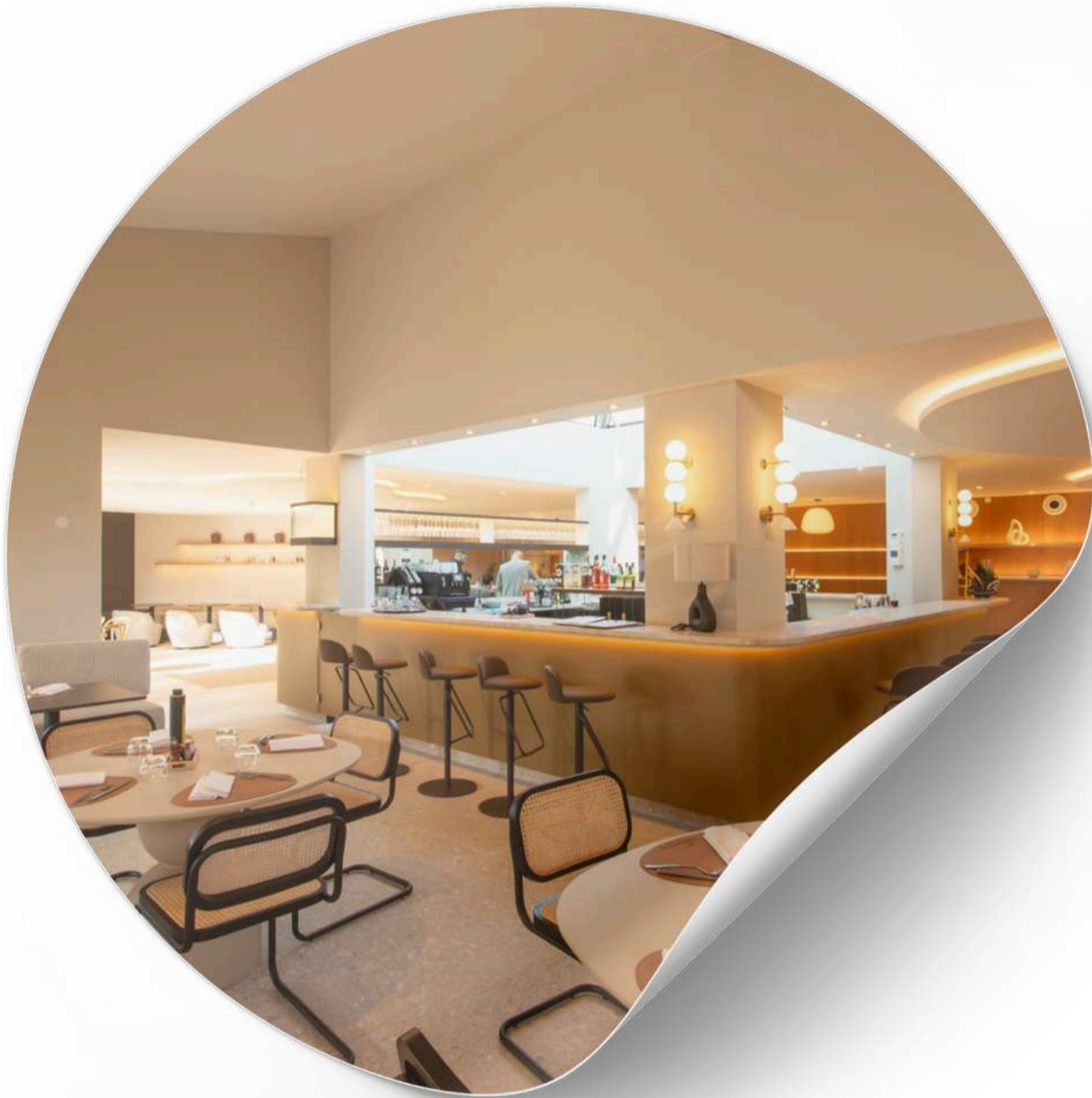


L'Escapade des Gourmets

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

Sauté de veau aux olives, façon méditerranéenne
ou
Thon mijoté, sauce tomate aux olives & herbes
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€**

Grande Salade Estivale **20€**

“Melon de saison, jambon cru affiné, mozzarella di bufala & basilic”

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

Signatures du Chef

Salade d'été du Magnolia	22€
"Burrata, pastèque fraîche, tomates anciennes, coppa, tomme & jeunes pousses"	
Sauté de veau aux olives, façon méditerranéenne	24€
Thon mijoté, sauce tomate aux olives & herbes	29€
Côte de porc épaisse grillée, jus corsé, fumé minute	29€

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, riz vénéré crémeux	28€
Filet de dorade grillé, vierge de tomates	31€

Le plat végétarien

Aubergines façon Méditerranée, sauce tomate & herbe	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€

Le Pot Glacé Artisanal



Glace artisanale des Alpes – parfum au choix	
Vanille Bourbon de Madagascar • Framboise • Citron de Sicile • Chocolat • Caramel au beurre d'Isigny AOP	6€

Instant gourmand

Café/thé gourmand	11€
Café/thé gourmand à partager	19€
Champagne gourmand	23€

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.