

Un bout d'histoire

Sur les rives du Rhône, aux portes de la célèbre cité des Papes, l'Hôtel La Magnaneraie vous propose 32 chambres et suites.

Installé sur les hauteurs de Villeneuve-lès-Avignon, notre hôtel vous invite à une pause au calme en profitant de la quiétude de notre jardin et de notre piscine extérieure.



Ancienne maison de campagne, lieu de festins au XVIème siècle devenu une magnanerie – élevage de vers à soie – puis un domaine vinicole au XXème siècle avant de trouver sa vocation hôtelière dans les années soixante-dix.

La Magnaneraie rejoint Najeti Hotels & Golf's Collection en 2000.

Depuis, la demeure renaît pour offrir à ses hôtes un cadre intime, chaleureux, et raffiné, faisant de la dolce vita provençale un véritable art de vivre.

La Magnaneraie propose désormais une alchimie parfaite entre traditions et modernité, des intérieurs cosy jusqu'au jardin méditerranéen qui abrite deux platanes bicentennaires.



La Magnaneraie

Les Bouchées du Bar

De chez Toupine et Cabesselle



• LES TARTINABLES AU CHOIX • 7€

Moules en persillade

Sardinade piment espelette

Tomate poivron chorizo

Caviar d'aubergine du chef

Fait maison



• UN MOMENT DE PARTAGE •

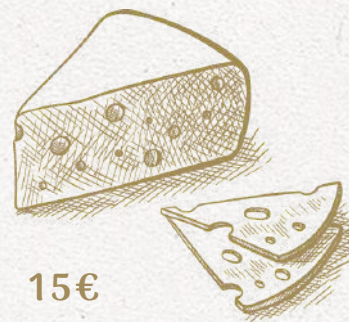
Le duo du charcutier 15€

1/2 Saucisson du Ventoux et 1/2 saucisse sèche

Boucherie filière

Les fromages affinés de la crèmerie générale 15€

5 variétés à déguster en fonction de la saisonnalité.



Autour de l'olive 9€

Tapenade verte, tapenade noire et olives marinées

La Magnaneraie

Les plats

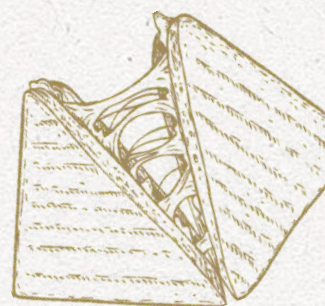
Le coin du Chef

Salade du jour **15€**

Salade du chef **15€**
*Melon, pastèque, feta,
tomates confites*

Le Croc **18€**
Jambon blanc, béchamel, emmental râpé

Gazpacho burrata **15€**
Gazpacho de tomates anciennes, burrata & pesto



Les bocaux

De chez Toupine et Cabesselle

Tubes d'encornet farcis aux légumes **19€**

Canette aux olives & pommes de terre grenaille **19€**

Saucisses aux lentilles vertes du Puy **16€**

Soupe au pistou **11/18€**



La Magnaneraie

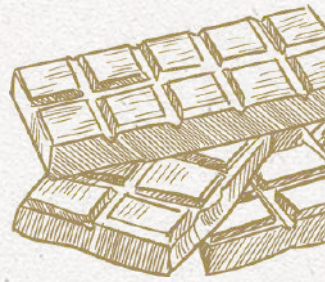
Les desserts

Les gourmandises du Chef

Moelleux au chocolat 8€

Tarte du moment 8€

Café gourmand 9€



& les glaces

*Sélection de glaces artisanales et végétales Sÿba
Maison Sÿba - Pot de 120 ml*

7€



LES GLACES

Chocolat, moelleux cacao

Amande fleur d'oranger, coulis d'abricot

Cacahuète éclats de caramel

LES SORBETS

Fraise

Citron vert/basilic

Pêche



La Magnaneraie

Nos partenaires

Toupine & Cabesselle

*Gamme de produits d'épicerie fine
faisant la part belle à ce que la
Provence a de meilleur*



Syba

*Des recettes végétales (végan)
et irrésistiblement gourmandes.*



Crèmerie Générale

Pour partager le goût des bons produits



Boucherie Filière

Enseigne renommée et familiale sur Vedène



Domaine de Pierredon

*Un savoir-faire unique en agriculture et l'amour
du travail bien fait*



A Piece of History

Situated on the banks of the Rhône, at the threshold of the renowned City of the Popes, Hôtel La Magnaneraie presents 32 exquisitely appointed rooms and suites.

Perched on the heights of Villeneuve-lès-Avignon, our hotel offers a serene retreat, allowing guests to relish the tranquility of our verdant garden and outdoor pool.



This historic country house, once a venue for grand feasts in the 16th century, later transformed into a magnanerie—a silkworm farm—and subsequently became a vineyard in the 20th century, before embracing its destiny as a hotel in the 1970s.

In 2000, La Magnaneraie became part of the Najeti Hotels & Golfs Collection. Since then, the estate has been rejuvenated to provide its guests with an intimate, warm, and refined ambiance, elevating the Provençal dolce vita to a genuine art of living.

Today, La Magnaneraie offers a harmonious blend of tradition and modernity, from its cozy interiors to the Mediterranean garden that shelters two bicentennial plane trees.



La Magnaneraie

Les Bouchées du Bar

From Toupine et Cabesselle



• SPREADS OF YOUR CHOICE • 7€

Mussels in persillade

Pilchard with espelette pepper

Tomato, red pepper and chorizo

Chef's aubergine caviar

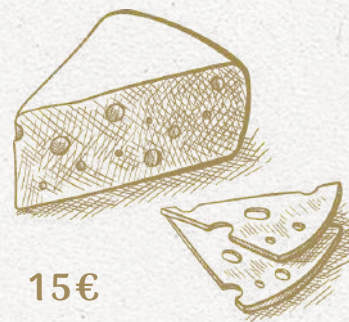
Homemade



• A MOMENT OF SHARING •

Butcher's duo 15€

*1/2 Saucisson du Ventoux et 1/2 saucisse sèche
Boucherie filière*



Matured cheeses from La Cremerie Générale 15€
5 varieties to taste depending on the seasonality



Olives lover 9€

Green and black tapenade, Marinated Olives

*La M
Maganeraie*

The Dishes

Chef's corner

Salad of the day **15€**

Chef salad **15€**

*Melon, watermelon, feta,
dried tomato*

Le Croc monsieur **18€**

Ham, béchamel, grated cheese

Gazpacho burrata **15€**

Heirloom tomato gazpacho, burrata & pesto

Local jars

From Toupine et Cabesselle

Stuffed squid tubes with vegetables **19€**

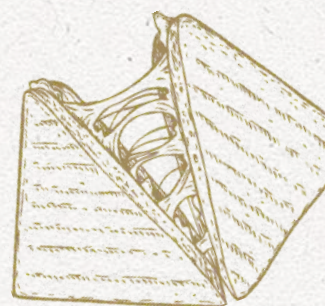
Duck confit with olives, roasted baby potatoes **19€**

Sausages with green lentils from Le Puy **16€**

Provençal soup **11/18€**

La Magnanerie

For all requests, the allergen table is available / Net price including tax & service



Desserts

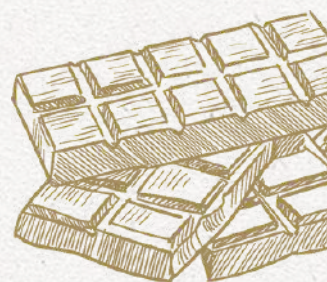
The Chef's delicacies



Chocolat moelleux 8€

Pie of the day 8€

Café gourmand 9€



& ice creams

Our selection of artisanal and vegan ice creams

Maison Sÿba - 120 ml

7€



ICE CREAMS

Chocolate, soft cocoa

Orange blossom almond, apricot coulis

Peanut & caramel pieces

SORBETS

Strawberry

Lime & basil

Peach



La Magnaneraie

Our partners

Toupine & Cabesselle

*Range of delicatessen products
highlighting the best of Provence*



Syba

*Plant-based recipes (vegan)
and irresistibly delicious.*



Crèmerie Générale

To share the taste of good products



Boucherie Filière

Renowned and family butcher in Vedène



Domaine de Pierredon

*Unique know-how in agriculture and the love of a
job well done*

