

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 & Golfs 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€

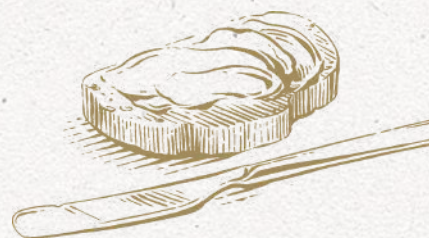
Moules en persillade

Sardinade piment espelette

Tomate poivron chorizo

Caviar d'aubergine du chef
Fait maison

Poichichade provençale
Fait maison



• UN MOMENT DE PARTAGE •

Autour de l'olive 9€

Tapenade verte, tapenade noire et olives marinées

Pommes de terre grenaille 5€

Confites à l'ail

Camembert rôti Isigny 18€

Pomme de terre grenaille

Supplément charcuterie +4€

Planche de fromage 17€

4 variétés à déguster en fonction de la saisonnalité

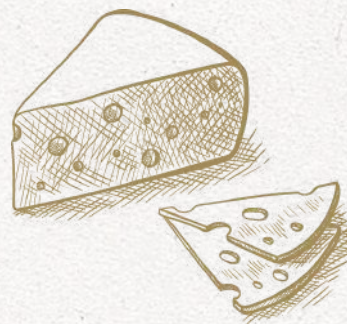
Planche mixte 22€

Saucisson & jambon du Ventoux, jambon serrano

3 variétés de fromage

Salade verte 5€

Vinaigrette moutarde



*La M
Maganeraie*



Les plats

Le coin du Chef

Lasagnes au boeuf **19€**
 Salade verte

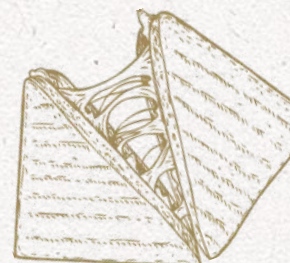
Tian de légumes provençal **13€**
 Salade verte

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

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

Salade du chef **16€**
Melon, pastèque, feta  tomates confites

Salade du moment **16€**
Selon l'inspiration du chef



Les bocaux

De chez Toupine et Cabesselle

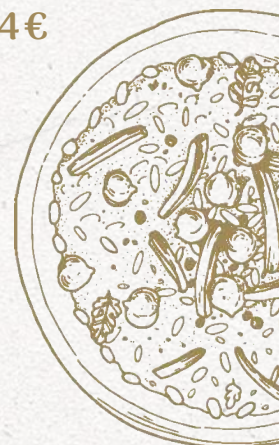
Canette aux olives  pommes de terre grenaille **19€**

Blanquette de saumon et ses petits légumes **20€**

Gardianne de taureau AOP  pomme de terre **20€**

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

Soupe de poisson et sa rouille **14€**



La Magnaneraie

Les desserts

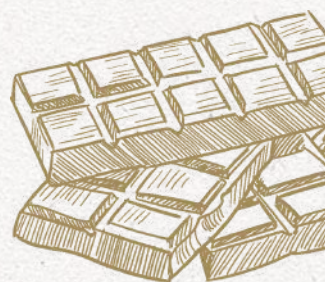
Les gourmandises du Chef



Moelleux au chocolat **8€**

Salade de fruit frais **6€**

Dessert du moment **8€**



& les glaces

Sélection de glaces artisanales et végétales Sÿba

Maison Sÿba - Pot de 120 ml

6€

LES GLACES

Chocolat & moelleux cacao

Amande, fleur d'oranger & coulis d'abricot

Cacahuète & éclats de caramel



LES SORBETS

Fraise

Pêche

Citron vert & basilic

La Magnaneraie

Nos partenaires

Toupine & Cabesselle

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



**Toupine et
cabesselle**
— invitation gustative en Provence —

Syba

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



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

Sardinade with Espelette pepper

Tomato, red pepper and chorizo

Chef's aubergine caviar

Homemade

Provençal-style chickpea

Homemade



• A MOMENT OF SHARING •

Olives lover

9€

Green & black tapenade, marinated olives

Baby new potatoes

5€

Confit with garlic

Roasted Isigny camembert

18€

Baby potatoes & bread

Charcuterie supplement

+4€

Cheese plate

17€

4 varieties of cheese depending on the season

Mix plate

22€

Ventoux saucisson & white ham, serrano ham

3 varieties of cheese

Green salad

7€

Mustard vinaigrette



*La M
Maganeraie*

The Dishes

Chef's corner

Beef lasagna **19€**
& green salad

Provençal vegetable Tian **13€**
& green salad

Gazpacho burrata **15€**
Heirloom tomato gazpacho, burrata & basil pesto

Le Croc monsieur **18€**
Ham, béchamel, grated cheese

Chef's salad **16€**
Melon, watermelon, feta & confit tomatoes

Seasonal salad **16€**
Chef's inspiration

Local jars

From Toupine et Cabesselle

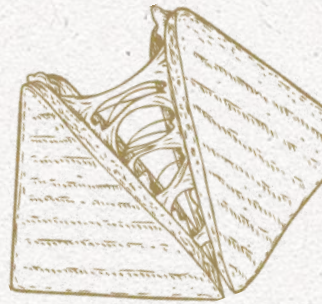
Duck confit with olives, roasted baby potatoes **20€**

Salmon blanquette with vegetables **19€**

AOP Bull gardianne & potatoes **20€**

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

Fish soup with rouille (spicy garlic sauce) **14€**



La Magnanerie

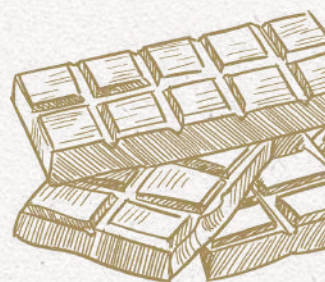
Desserts

The Chef's delicacies

Chocolat moelleux 8€

Fresh fruit salad 6€

Seasonal dessert 8€



& Ice creams

Our selection of artisanal and vegan ice creams

Maison Sÿba - 120 ml

6€

ICE CREAMS

Chocolate & soft cocoa

Almond, orange blossom & apricot coulis

Peanut & caramel crisp



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.*



Boucherie Filière

Family renowned butcher in Vedène



Domaine de Pierredon

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

