

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 devient 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€



Caviar d'artichaut

Thoïonade tomate olives noires

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 13€

Huile d'olive & croutons

Planche de fromage 17€

4 variétés à déguster en fonction de la saisonnalité

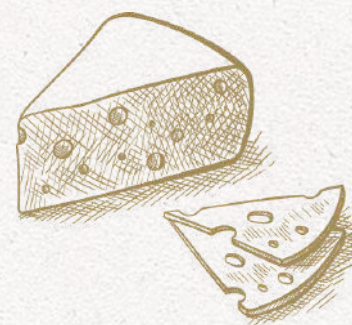
Planche mixte 22€

Saucisson & jambon du Ventoux, jambon serrano

3 variétés de fromage

Salade verte ou d'endives 5€

Vinaigrette moutarde



*La M
Maganeraie*

Les plats

Le coin du Chef

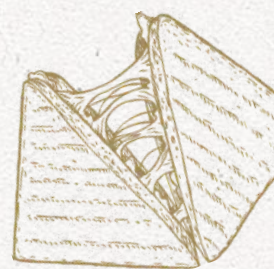


Tian de légumes provençal 15€
& salade verte

Gaspacho burrata 15€
Gaspacho de tomates anciennes, burrata & pesto

Le Croc 18€
Jambon du Ventoux, béchamel, emmental

Lasagnes au boeuf 20€
& salade verte



Calamar à la sétoise 26€
Farce à la viande de boeuf, porc et veau & pommes de terre grenaille

Jambonnette de volaille 26€
Farce fine aux champignons & pommes de terre grenaille

Salade du chef 18€
*Melon, pastèque, feta & tomates confites
(Dépendant de la saisonnalité)*

Suggestion du moment
Voir ardoise

Les bocaux

De chez Toupine et Cabesselle & Local en bocal

Canette aux olives & pommes de terre grenaille 19€

Blanquette de saumon et ses petits légumes 20€

Gardianne de taureau AOP & pommes de terre 20€



La Magnaneraie

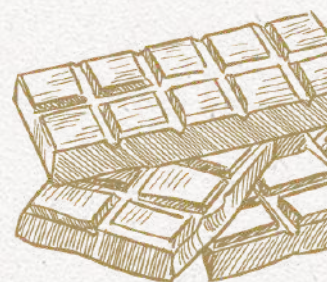
Les desserts

Les gourmandises du Chef

Moelleux au chocolat 8€

Tarte tatin & glace
vanille 8€

Dessert du moment
Voir ardoise



& les glaces

Sélection de glaces artisanales et végétales Sÿba

Maison Sÿba - Pots de 120 ml

6€

LES GLACES

Chocolat & moelleux cacao

Amande, fleur d'oranger & coulis d'abricot

Cacahuète & éclats de caramel

Praliné noisette & caramel

Tonka coco stracciatella



LES SORBETS

Fraise gariguette

Citron vert & basilic

La M^{agnaneraie}

Nos partenaires

Toupine & Cabesselle

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



**TÔUPINE ET
CABESSELLE**
— invitation gustative en Provence —

Syba

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



Boucherie Fillière

Enseigne familiale renommée sur Vedène



Domaine de Pierredon

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

