



LA TABLE DE PIERRE

CUISINE GASTRONOMIQUE PROVENCALE

Par Chef Maxime Leconte
Et Cheffe Pâtissière Manon Isnard

« De par mes multiples voyages à travers le monde...,
en Amérique Latine, en Afrique du Sud et en Asie, j'ai pu découvrir
et m'imprégner des techniques traditionnelles et authentiques de Chefs locaux
et créer au fil des années ma Signature Culinaire.

Amoureux de la gastronomie chantante de notre belle Provence,
ce fut pour moi une évidence de fusionner alors mes deux passions :
Saveurs du Monde et la Provence...

Toute ma brigade se joint à moi pour vous souhaiter
un agréable voyage culinaire, authentique, singulier et... délicieux »
Chef Maxime Leconte

« Enfant du Pays Viennois,
j'ai eu à cœur de travailler avec des grands noms de la pâtisserie
qui m'ont transmis leur passion, excellence, douceur et précision.
De retour en Provence, il me tient à cœur de travailler
et mettre en avant les produits locaux en les sublimant sans les dénaturer »
Cheffe Pâtissière Manon Isnard

Certains plats de nos menus ont la possibilité de se décliner à la carte,
Nos Maitres d'Hôtel Eric Chartrain et Cedric Garnier se feront un plaisir afin de vous renseigner
Entrée : 45 € - Plat : 65 € - Dessert : 25 €



Nos entrées, plats et desserts « VEGETARIEN », signalés sur notre carte grâce à ce pictogramme.



Plat bien être  **Plats sans gluten**  Tous nos Prix de la carte sont nets en euros, taxes et service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

A consommer avec modération. Certains produits contiennent des sulfites/produits à base d'œuf/produits à base de lait. **Carte des allergènes disponible au Desk** / Celery salt (allergen) available in a jar on the bar counter. Some cocktails may contain celery salt and certain wines may contain sulphites All our menu prices are net in euros, taxes and service included. Abuse of Alcohol is dangerous for your health. Consume in moderation. Some products contain sulphites/egg-based products/milk-based products. -Allergen map available at the Desk

Balade au Jardin des Senteurs

Premiers pas « délicieux » dans notre belle Provence

De la Méditerranée au Potager en Mise en bouche



A DEUX PAS DE CHEZ NOUS

La courgette violon dans tous ses états



TERRE DE L'ARRIERE PAYS

Onglet de bœuf maturé / Olives / Brocolis & Pommes Dauphine



PLATEAU DE FROMAGES

(Supplément 25 €)



SOUVENIR D'ENFANCE

Ile flottante, maïs soufflé, piment Français

Ou

CHOCOLAT / FRAMBOISE & SÉSAME en duo

Crèmeux chocolat noir 70%, confit de framboises rôties à l'huile de sésame,

Framboises fraîches, émulsion chocolat, sésame croustillant

- **100€** par personne



Plat bien être  **Plats sans gluten** 

Tous nos Prix de la carte sont nets en euros, taxes et service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, A consommer avec modération. Certains produits contiennent des sulfites/produits à base d'œuf/produits à base de lait. **Carte des allergènes disponible au Desk**/ Celery salt (allergen) available in a jar on the bar counter. Some cocktails may contain celery salt and certain wines may contain sulphites All our menu prices are net in euros, taxes and service included. Abuse of Alcohol is dangerous for your health. Consume in moderation. Some products contain sulphites/egg-based products/milk-based products. -Allergen map available at the Desk



Promenade des saveurs

Premiers pas « délicieux » dans notre belle Provence

De la Méditerranée au Potager en Mise en bouche



L'INTENSITÉ DE L'IODE 
Homard / Curcuma/Herbes salines



DE NOS COTES

Turbot grillé / Lait fumé / Murex de Méditerranée/ Poireaux / Bagna Cauda



TERRE DE L'ARRIERE PAYS

Pigeon / Melon confit à froid / Abricots / Herbes Sauvages



PLATEAU DE FROMAGES
(Supplément 25 €)



SOUVENIR D'ENFANCE 

Ile flottante, maïs soufflé, piment Français

Ou

CHOCOLAT / FRAMBOISE & SÉSAME en duo 

Crèmeux chocolat noir 70%, confit de framboises rôties à l'huile de sésame,

Framboises fraîches, émulsion chocolat, sésame croustillant

- 130 € par personne



Plat bien être  **Plats sans gluten** 

Tous nos Prix de la carte sont nets en euros, taxes et service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
A consommer avec modération. Certains produits contiennent des sulfites/produits à base d'œuf/produits à base de lait. **Carte des allergènes disponible au Desk**/ Celery salt (allergen) available in a jar on the bar counter. Some cocktails may contain celery salt and certain wines may contain sulphites. All our menu prices are net in euros, taxes and service included. Abuse of Alcohol is dangerous for your health. Consume in moderation. Some products contain sulphites/egg-based products/milk-based products. -Allergen map available at the Desk



...laissez-vous guider par

Les Menus Signature...

Inspiré de mes voyages à travers le monde,
je vous invite à découvrir mon menu Signature
associant saveurs inattendues
aux produits locaux de notre belle Provence...

Départ de l'arrière-pays



Atterrissage au Central de San Pedro à Cusco* **



Un soir de match à Seoul* **



Le Yucatan en trois bouchées**



Le Bassin amazonien aux senteurs de Truffe* **



Dans les rues de la Medina



Retour dans l'arrière-pays



Dans notre douce Provence* **

... 4 étapes - 140 € par personne *

... 5 étapes - 160 € par personne **

... 6 étapes - 180 € par personne

(Menu unique pour l'ensemble de la table/dernière prise de commande à 21h)

Accord mets et vins en 4 étapes par notre Sommelière Clara Hocquard (verre 8cl)

75 € par personne Verre de vin supplémentaire 23€ 12cl

Accord mets et vins en 5 étapes par notre Sommelière Clara Hocquard (verre 8cl)

90 € par personne Verre de vin supplémentaire 23€ 12cl



Plat bien être **Plats sans gluten** Tous nos Prix de la carte sont nets en euros, taxes et service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

A consommer avec modération. Certains produits contiennent des sulfites/produits à base d'oeuf/produits à base de lait. **Carte des allergènes disponible au Desk** / Celery salt (allergen) available in a jar on the bar counter. Some cocktails may contain celery salt and certain wines may contain sulphites. All our menu prices are net in euros, taxes and service included. Abuse of Alcohol is dangerous for your health. Consume in moderation. Some products contain sulphites/egg-based products/milk-based products. -Allergen map available at the Desk



Remerciements à nos producteurs locaux

Côté Jardin & autres Maraîchers

Christophe Barberis, Roquette sur Siagne (06)

Hugo Massi, Cagnes sur Mer (06)

Huile d'olives vierge de Nice

Remy Rouch, St Blaise (06)

Chocolaterie de la Côte d'Azur

Maison Duplanteur Grasse (06)

Fromages & Yaourts

« Brebis » Catherine Fleury (83)

« Vache » La Pastourelle (83)

« Chèvre » Georges Monteiro, Peymeinade (06)

Les poissons

Maison Deloye, St Laurent du Var (06)

Viandes

Sub Viande

Bruno Versini, Palleville (81)

Fleur d'oranger du Domaine Du Lanc à Le Bar Sur Loup (06)



**RELAIS &
CHATEAUX**



Plat bien être  **Plats sans gluten**  Tous nos Prix de la carte sont nets en euros, taxes et service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

A consommer avec modération. Certains produits contiennent des sulfites/produits à base d'œuf/produits à base de lait. **Carte des allergènes disponible au Desk**/ Celery salt (allergen) available in a jar on the bar counter. Some cocktails may contain celery salt and certain wines may contain sulphites All our menu prices are net in euros, taxes and service included. Abuse of Alcohol is dangerous for your health. Consume in moderation. Some products contain sulphites/egg-based products/milk-based products. -Allergen map available at the Desk