



LA TABLE DE PIERRE

CUISINE GASTRONOMIQUE PROVENCALE

PAR LE CHEF MAXIME LECONTE ET
LA CHEFFE PÂTISSÈRE 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 Vençois, 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  Plat 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 mûré / Olives / Brocolis & Pommes Dauphine

PLATEAU DE FROMAGES

(Supplément 25 €)

ICI... POIRE / MENTHE / CHOCOLAT

Crèmeux chocolat 70%, dés de poires confites mentholées,
Crumble au grués de cacao et noix, glace menthe chocolat

Ou

AILLEURS... COCO/PASSION/MANGUE / VERVEINE

Crèmeux à la noix de coco et confit fruits de la passion,
Billes croquantes mangue/passion/verveine, crumble yuzu,
Sponge cake verveine, glace coco

100 € par personne



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 / Amandes de mer/ Poireaux / Bagna Cauda

TERRE DE L'ARRIERE PAYS

Pigeon /Melon confit à froid / Abricots / Herbes Sauvages

PLATEAU DE FROMAGES

(Supplément 25 €)

ICI... POIRE / MENTHE / CHOCOLAT

Crèmeux chocolat 70%, dés de poires confites mentholées,
Crumble au grués de cacao et noix, glace menthe chocolat

Ou

AILLEURS... COCO/PASSION/MANGUE / VERVEINE

Crèmeux à la noix de coco et confit fruits de la passion,
Billes croquantes mangue/passion/verveine, crumble yuzu,
Sponge cake verveine, glace coco

130 € par personne



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*