



LA TABLE DE PIERRE

CUISINE GASTRONOMIQUE PROVENCALE

PAR LE CHEF MAXIME LECONTE ET
LA 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 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

JARDIN SAUVAGE & CULTIVE 

Asperges/ Févettes/ Sauge / Brebis / Combawa



L'AUTHENTIQUE PAYS NICOIS

Thon Rouge de ligne cuit à la flamme/ Artichaud / Espuma vitello



PLATEAU DE FROMAGES

(Supplément 25 €)



AUTOUR DU CHOCOLAT & ORANGE

Ou

PAVLOVA D'ICI ET D AILLEURS... KIWI, SAUGE, COCO

85 € 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

LA MEDITERRANEE

Raie / Condiment curcuma et pickles de moutarde / Herbes salines



AU LEVER DU SOLEIL

Rouget de nos côtes / Macération d'agrumes / carottes aux pluriels



PARTITION PROVENCALE

Agneau ou Boeuf / Sauce à manger / Bayaldi de saison



PLATEAU DE FROMAGES

(Supplément 25 €)



AUTOUR DU CHOCOLAT & ORANGE

Ou

PAVLOVA D'ICI ET D AILLEURS... KIWI, SAUGE, COCO

105 € par personne



**RELAIS &
CHATEAUX**

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*



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)

Les poissons

Les Pêcheries et Maison Deloye, St Laurent du Var (06)

Viandes

Sub Viande

Bruno Versini, Palleville (81)

Fleur d'oranger

Domaine Du Lanc à Le Bar Sur Loup (06)



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



LA TABLE DE PIERRE

CUISINE GASTRONOMIQUE PROVENCALE

CHEF MAXIME LECONTE & PASTRY CHEFFE MANON ISNARD

"Through my many travels around the world...,in Latin America, South Africa and Asia, I have been able to discover and immerse myself in the traditional and authentic techniques of local chefs and, over the years, create my own Culinary Signature. As a lover of the vibrant gastronomy of our beautiful Provence, it was an obvious choice for me to merge my two passions: Flavours of the World and Provence...My entire brigade joins me in wishing you a pleasant culinary journey, authentic, unique and... delicious".

Chef Maxime Leconte

A child of the Vençois region, I had the opportunity to train with some of the great names in pastry-making who passed on to me their passion, excellence, gentleness and precision. Back in Provence, I'm keen to work with local produce and showcasing local products by making them sublime without distorting them".

Pastry Cheffe Manon Isnard

Some of the dishes on our menus are available à la carte.
Our Maitres d'Hôtel Eric Chartrain and Cedric Garnier will be delighted to help you.

Starter: €45 - Main course: €65 - Dessert: €25

Our "VEGETARIAN" starters, main courses and desserts, indicated on our menu using this pictogram

Healthy dish 

Gluten free dish 



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

Walk through the Garden of Fragrances

"Delicious" first steps in our beautiful Provence

From the Mediterranean to the Vegetable Garden in Appetizer



WILD & CULTIVATED GARDEN

Asparagus/ Fava beans/ Sage / Sheep / Kaffir lime



THE AUTHENTIC NICE REGION

Line-caught bluefin tuna cooked over a flame / Artichoke / Espuma vitello



CHEESE BOARD

(Extra + 25 €)



AROUND CHOCOLATE & ORANGE

Or

PAVLOVA FROM HERE AND ELSEWHERE... KIWI, SAGE, COCONUT

85 € per person



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

A walk of flavours

"Delicious" first steps in our beautiful Provence

From the Mediterranean to the Vegetable Garden in Appetizer

THE MEDITERRANEAN SEE

Ray fish/ Turmeric condiment and mustard pickles / Saline herbs



SUNRISE

Red mullet from our coasts / Maceration of citrus fruits / carrots



PARTITION PROVENCALE

Lamb or Beef / Sauce to eat / Seasonal Bayaldi



CHEESE BOARD

(Extra + 25 €)



AROUND CHOCOLATE & ORANGE

Or

PAVLOVA FROM HERE AND ELSEWHERE... KIWI, SAGE, COCONUT

105 € per person



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