La Table de Pierre

Par Emmanuel Lehrer Chef de cuisine

« Goûtez aux belles choses de la vie »

Nos partenaires locaux

Huile d'olive & Autres

Vinaigre - Léonore Ifrah, Guillaumes (06)

Huile d'olive vierge de Nice - Remy Rouch, St Blaise (06)

Charcuteries, Condiments - Gérard Grech, Carros (06)

Côté Jardin

Petit épeautre - Florence Bonnard, Sallagriffon (06)

Maraîcher - Patrick Massi, Cagnes sur Mer (06)
- Jesus Rosa, St Isidore (06)
- Christophe Barberis, Roquette sur Siagne (06)

Nos Viandes, Poissons & Pâturages

Fromage & yaourt de brebis Dominique Girod, Bergerie du Gourdan, Besseuge (06)

L'œuf Bio - La Plume Blanche – Vence (06)

Les pêcheries - Menton (06)

Fromage de chèvre - Georges Monteiro, Peymeinade (06)

Fromage & yaourt de vache - Flore Jérome & Nicolas Rondi - La ferme des Gastres - Roubion (06)

Les entrées

Le Foie Gras - de Chalosse 24 €
Pressé, volaille fermière, grenade et fruits rouges

L'Œuf « Bio » - de Vence 18 €
Soupe froide de tomate au « Pimenton de la Vera », anchois fumé et Lomo Ibérique

Le Tourteau - de Bretagne 26 €
Relevé aux agrumes du jardin, betterave et gelée de dashi

Courgette Du Pays - de Provence 22 €
Fleur farcie de faisselle de chèvre « Bio », herbes du jardin, curry et noisettes du Piémont

Girolles, Cèpes & Truffes d'Eté 20 €
Fine tartelette croustillante, pickles d'oignons rouges, bouillon de cèpes

LA TABLE DE PIERRE

Les plats

Le Mérou - De Méditerranée 32 €
Rôti, pomme de terre fondante, aïoli et soupe de roche à l'huile de pamplemousse du jardin

Le Rouget Barbet - De Méditerranée 38 €
Langoustine tiédie, pulpe de fenouil au vandouvan, coques et Salicorne

Le Filet De Veau - Français 36 €
Girolles, condiment betterave framboise, pommes de terre Délicatesse

Le Faux Filet D'Agneau - Ecossais 30 €
Caviar d'aubergine grillé, concassée de tomates pépins, courgettes au curcuma

La Blette - De Cagnes Sur Mer 28 €
Raviole végétale sur l'inspiration d'une trouchia Niçoise, bouillon d'artichauts au poivre Cubebe

Le Fromage

La Sélection - Au lait Cru Du Pays 19 €
Brebis, chèvre, vache et confiture maison

Les Desserts

De notre Chef Pâtisser Jean-Luc Kenneally

L'Abricot - Bergeron 17 €
Soufflé chaud, sorbet abricot romarin du jardin

La Fraise Des Bois - De Carros 18 €
Dans l'esprit d'une tartelette, glace yaourt fermier et verveine du jardin

La Figue 19 €
Juste rôtie, glacé jasmins - griottes, croustillant aux céréales

Le Chocolat Au Lait 51% - Plantation Riachuelo du Brésil 16 €
Praliné au grué de cacao, sauce chocolat au gingembre

Les Glaces & Sorbets - Maison 21 €
La dégustation de 6 parfums du jour

Une liste des allergènes présents dans les plats de la carte est à votre disposition.
Origine des viandes bovines « France ».

TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON ET PREPARES SUR PLACE A PARTIR DE PRODUITS BRUTS
* Prix nets service inclus, hors boissons