



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 Jérôme
& Nicolas Rondi - La ferme des Gastres - Roubion
(06)



Les entrées

Le foie Gras - de Chalosse

Mi cuit, figues et paleron de bœuf confits aux herbes du jardin

24 €

L'œuf « Bio » - de Vence

Parfait, crémeux de topinambour, choux romanesco et truffe d'été

18 €

Le Maigre - Poisson De Méditerranée

Ceviche, assaisonné minute, betteraves, fruits d'automne et vinaigrette yuzu-myrtille

22 €

Les Girolles & Sot l'y Laisse

Fine tartelette croustillante, pickles d'oignons rouges, et bouillon de cèpes au foie gras

21 €



LA TABLE DE PIERRE



Les plats

<i>Le Chapon</i> - Poisson De Méditerranée	32 €
Rôti, artichauts à la barigoule aux baies de Timute et « Frégola Sarde » au chorizo Ibérique	
<i>La Barbue</i> - de petit bateau	38 €
Cuit à basse température, potimarron en déclinaison et fruits de la passion	
<i>Le bœuf</i> - Simmental	36 €
Le filet, fumé au bois de hêtre, coings rôtis aux épices et cerfeuil tubéreux	
<i>L'agneau</i> - Ecossais	30 €
Le faux filet, jeunes pousses d'épinard, endive a cru, noix et polenta Valzugana	
<i>La Bléte</i> - De Cagnes sur Mer	28 €
Raviole végétale sur l'inspiration d'une trouchia Niçoise, et velouté d'artichaut au poivre Cubebe	



Le Fromage

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



Les Desserts

De notre Chef Pâtissier Jean-Luc Kenneally

<i>Le Grand Marnier</i> - Cordon Rouge	18 €
Soufflé chaud, marmelade d'orange du jardin, crème glacée vanille et orange confite	
<i>La Poire William</i> - Alpes du sud	17 €
Poire pochée dans un jus cassis, sablé petit épeautre, glace noix de pécan	
<i>La Mûre</i> - Alpes du sud	15 €
Crumble noisette, espuma citron et sorbet mûre	
<i>Le Chocolat au lait 51%</i> - Riachuelo	19 €
Praliné au gruée de cacao, sauce chocolat au gingembre	
<i>Les Glaces et Sorbets</i> – Maison	21 €
La dégustation de 6 parfums du jour	