



# LA TABLE DE PIERRE

CUISINE GASTRONOMIQUE PROVENCALE

Par Emmanuel Lehrer – Chef de cuisine

« Goutez aux belles choses de la vie. »

## Quelques Partenaires Locaux

Dans notre démarche locavore

### *Côté Jardin & autres*

#### *Maraîchers*

- Les légumes de Saint Paul, Pascale & Gilles
- Fenocchi Saint Paul de Vence (06)
- Christophe Barberis, Roquette sur Siagne (06)
- Patrick Massi, Cagnes sur Mer (06)

#### *Petit épeautre & Miel*

- Florence Bonnard, Sallagriffon (06)

#### *Vinaigre*

- Léonore Ifrah, Guillaumes (06)

#### *Pâte d'olives, Huile d'olive Vierge de Nice*

- Remy Rouch, St Blaise (06)

### *Viandes, Poissons & Pâturages*

#### *Fromage & yaourt*

- « Brebis » - Dominique Girod, Bergerie du Gourdan, Besseuge (06)
- « Vache » - Flore Jérôme & Nicolas Rondi- La ferme des Gastres - Roubion (06)
- « Chèvre » - Georges Monteiro, Peymeinade (06)

#### *Fromager affineur* - Thomas Métin, Vence (06)

#### *L'œuf Bio* - La Plume Blanche, Vence (06)

#### *Le poisson* - Les pêcheries, Menton (06)

#### *Viande de race* - Julien Davin

Boucherie Parisienne Formia (Monaco)

#### *Charcuteries, Condiments*

- La Cambuse, Davide Dalmasso, Antibes (06)



## Le Menu de Saison

Ce menu évolue au rythme des semaines et des inspirations du chef

55 €

### *La Truite – de la vallée du Cians*

Farci d'un tartare d'algue, confite à l'huile d'olive

### *La Volaille Fermière – Française*

Légumes primeurs, orge perlé comme un risotto

### *La Douceur*

Au choix sur la carte des desserts



# LA TABLE DE PIERRE

CUISINE GASTRONOMIQUE PROVENCALE

## Les Entrées

- Le Foie Gras - de Chalosse* 22 €  
Mi cuit, betteraves au poivre « Voastsiperifery » de Madagascar
- L'œuf « Bio » - de Vence* 18 €  
Parfait, crémeux de petits pois, asperges et olives riviera
- Le Tourteau & La Daurade bio - de Bretagne* 24 €  
Emietté, daurade a cru, taboulé végétal de chou-fleur et condiment avocat wasabi
- Les Morilles & Ris de Veau* 22 €  
Fine tartelette croustillante, épinards, et bouillon de champignons au foie gras



## Les Plats

- Le Cabillaud - De ligne* 34 €  
Rôti, fenouil et agrumes du pays, risotto « Acquerello » aux herbes de la mer
- Les Encornets - A la plancha* 30 €  
Légumes printaniers à la soubressade, purée de céleri caramélisé
- Le Bœuf - Français* 38 €  
Le filet, poivre-café, pois maraîcher et mousseline de carottes au macis
- L'Agneau - Français* 36 €  
Le canon rôti, crémeux patate douce, puntarelle et asperges vertes, jus aux olives
- Les Légumes de nos Paysans - Maraichage local* 28 €  
Glacés à l'huile d'olive, petit épeautre de Sallagriffon, curcuma et gomasio



## Les Garnitures

De Saison

- Mousseline de pomme de terre - Morilles au jus* 14 €
- Petit Epeautre « Bio » de Sallagriffon - Façon risotto crémeux* 12 €
- Les Légumes Printaniers - Glacés dans une pâte d'olive douce* 12 €
- Les Asperges vertes - Simplement tiédies à l'huile d'olive de Nice* 14 €



# LA TABLE DE PIERRE

CUISINE GASTRONOMIQUE PROVENCALE

## Les Belles Pièces à Partager

Pour 2 personnes

### La Pêche du Jour selon l'arrivage

<i>Le Loup</i>	55€ /pers
<i>Le Saint Pierre</i>	55€ /pers
<i>Petite pêche des pêcheurs locaux</i>	Prix suivant cours

### Les Viandes de Race

<i>La Côte de bœuf Tomahawk - Angus Aberdeen</i>	54€ /pers
<i>Le Carré de veau blanc du Piémont</i>	48€ /pers
<i>Pièce de petits producteurs locaux</i>	Prix suivant cours

Accompagnées de mousseline de pomme de terre et morilles au jus  
Et de Légumes de nos paysans glacés dans une pâte d'olive douce de Remy Rouch



## Le Fromage

<i>La Sélection - Au lait Cru Du Pays selon la saison</i>	19€
---	-----

Brebis, chèvre, vache



## Les Desserts

De notre Chef Pâtissier Jean-Luc Kenneally

<i>Le Chocolat Noir - Assemblage de grand cru</i>	17€
Soufflé chaud, gianduja, banane frécinette et crème glacée banane	
<i>L'Orange - Sanguine</i>	16€
Vacherin, fromage blanc fermier et herbes fraîches	
<i>Le Miel - Bio de Montagne</i>	18€
Pistache, framboises et sablé petit épeautre	
<i>Les Glaces et Sorbets - Maison</i>	21€
La dégustation de 5 parfums du jour	

Origine viande bovine :

- Filet de bœuf : France
- Côte de Bœuf Angus : Ecosse
- Carré de veau Piémont : Italie

Tous nos plats sont faits maison et préparés sur place à partir de produits bruts.  
Prix nets service inclus, hors boissons

Une liste des allergènes présents dans les plats de la carte est à votre disposition